Моя кулинарная библиотечка

Галушки и другие блюда украинской кухни

Галушки
с.3

Борщ
с копченой уткой
и говяжьей
грудинкой
с.17

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге вы найдете рецепты множества блюд украинской кухни: галушки, борщи, закуски, кулеши, вареники, котлеты, блюда из рыбы и мяса и многое другое!

- Галушки и другие блюда украинской кухни
  - Мучные галушки
  - Буцики
  - Галушки обыкновенные
  - Галушки по-украински
  - Галушки славянские
  - Галушки по-гуцульски
  - Галушки из творога
  - Галушки запеченные
  - Галушки жареные
  - Галушки яблочные
  - Галушки с капустой
  - Галушки со сливами
  - Галушки гречневые
  - Галушки с маком
  - Варениць
  - Соленики
  - Потапцы
  - Борщ классический украинский
  - Борщ украинский с мясом
  - Борщ «Гетманский»
  - Борщ украинский мясной с перцем и пампушками
  - Борщ украинский с мясом
  - Борщ с уткой, помидорами и красным вином
  - Борщ зеленый украинский
  - Борщ «Полтавский» с галушками
  - Борщ постный украинский
  - Борщ «Черниговский»
  - Борщ со щавелем
  - Борщ «Гуцульский»
  - Борщ «Полтавский» с курицей и галушками
  - Борщ «Волынский»
  - Борщ «Криворожский» холодный
  - Борщ с консервированной фасолью и салом
  - Борщ «Киевский» с грибами
  - Борщ с карасями
  - Борщ с сардельками

- ○ Борщ с копченой уткой и говяжьей грудинкой
- ○ Борщ «Галицкий»
- ○ Борщ из свекольной ботвы с сушеными грибами
- ○ Борщ с черносливом
- ○ Борщ «Прикарпатский»
- ○ Борщ с копченостями и фасолью
- ○ Борщ с потрохами
- ○ Борщ холодный с кальмарами или креветками
- ○ Борщ «Слобожанский»
- ○ Борщ «Запорожский»
- ○ Капустняк запорожский
- ○ Капустняк грибной по-гуцульски
- ○ Капустняк украинский
- ○ Капустняк с грибами
- ○ Капустняк с кашей
- ○ Капустняк с фасолью
- ○ Кулеш из раков
- ○ Кулеш пшенный
- ○ Кулеш с салом
- ○ Кулеш с грибами
- ○ Кулеша по-гуцульски
- ○ Кулешик фасолевый
- ○ Кулешик из ершей
- ○ Кулешик из картофеля
- ○ Кулешик из цветной капусты
- ○ Кулешик из тыквы
- ○ Кулешик из говяжьей печени
- ○ Юшка картофельная с кабачками
- ○ Юшка картофельная с зеленым горошком
- ○ Юшка картофельная с фасолью
- ○ Юшка картофельная с морковью
- ○ Юшка картофельная с цветной капустой
- ○ Юшка овощная
- ○ Юшка грибная
- ○ Юшка с потрошками
- ○ Юшка гороховая с салом
- ○ Юшка с галушками по-полтавски
- ○ Юшка с фасолью и вермишелью
- ○ Юшка рыбная
- ○ Юшка с домашней лапшой
- ○ Юшка грибная с фасолью
- ○ Юшка молочная с галушками
- ○ Юшка молочная гречневая
- ○ Юшка молочная рисовая

- ○ Юшка молочная с крупой, картофелем и зеленым горошком
- ○ Юшка молочная с тыквой
- ○ Юшка молочная с кабачками
- ○ Юшка молочная с картофельными галушками
- ○ Юшка молочная с фруктами
- ○ Юшка молочная с картофелем и морковью
- ○ Юшка молочная с овощами
- ○ Буряченка
- ○ Холодник
- ○ Огуречник
- ○ Огуречник фасолевый
- ○ Щучина
- ○ Щерба
- ○ Дзяма по-карпатски
- ○ Стыранка по-закарпатски
- ○ Чир по-гуцульски
- ○ Юхварка гуцульская
- ○ Затирка с молоком
- ○ Рассольник по-харьковски
- ○ Рассольник с птичьими потрохами
- ○ Рассольник с телятиной или курицей
- ○ Суп из чечевицы
- ○ Рассольник с фасолью
- ○ Гренки из гречневой каши
- ○ Потапцы к кулешикам
- ○ Галушки обыкновенные к юшкам
- ○ Булочки к юшкам
- ○ Пизы к борщам или юшкам
- ○ Ушки к юшкам
- ○ Галушки картофельные к юшкам
- ○ Бабка из пшенной каши к борщам
- ○ Закуска из рыбы с грибами
- ○ Перкельт по-закарпатски
- ○ Горячая закуска из свеклы
- ○ Тертая редька
- ○ Икра овощная
- ○ Тыква с томатным соусом
- ○ Помидоры, фаршированные грибами
- ○ Помидоры, фаршированные пшенной кашей, сыром и луком
- ○ Помидоры с чесноком
- ○ Помидоры с яичной начинкой
- ○ Помидоры в подливе

- ○ Фасоль протертая
- ○ Фасолевая закуска
- ○ Редька со сметаной
- ○ Кашка из баклажанов
- ○ Меживо из баклажанов
- ○ Кашка из кабачков
- ○ Кабачки в томате с овощами
- ○ Кабачки, фаршированные грибами
- ○ Меживо из свеклы
- ○ Варя по-гуцульски
- ○ Икра грибная
- ○ Заливные грибы
- ○ Грибы, тушенные с помидорами
- ○ Закуска из фаршированных грибов
- ○ Колбаса, жаренная в тесте
- ○ Закуска украинская
- ○ Кашка грибная
- ○ Закуска из мяса цыпленка
- ○ Паштет домашний
- ○ Паштет из куриного мяса
- ○ Холодец
- ○ Сало закусочное с чесноком
- ○ Куриный заколот
- ○ Потапцы с салом
- ○ Мясо заливное
- ○ Лечо по-деревенски
- ○ Творог с сырыми овощами
- ○ Закуска аппетитная
- ○ Закуска из ветчины
- ○ Ветчина жареная
- ○ Фаршированная капуста под майонезной заправкой
- ○ Смаженина
- ○ Смаженина по-гуцульски
- ○ Смаженина из свиной шеи
- ○ Сиченик с картофельной начинкой
- ○ Сиченик с начинкой из гречневой каши
- ○ Душенина с овощами
- ○ Душенина с луком
- ○ Душенина с помидорами и сладким перцем
- ○ Душенина с капустой
- ○ Свинина, тушенная с капустой и яблоками
- ○ Крученики из свинины, фаршированные грибами
- ○ Крученики с гречкой
- ○ Завиванец из свиной грудинки

- ○ Завиванец из поросенка
- ○ Завиванец по-полтавски
- ○ Буженина по-гуцульски
- ○ Верещака
- ○ Мачанка по-закарпатски
- ○ Полядвица
- ○ Шпундра
- ○ Бигос по-галичански
- ○ Битки по-украински
- ○ Печеня по-житомирски
- ○ Вареный поросенок с хреном
- ○ Поросенок, жаренный с гречневой кашей
- ○ Поросенок заливной
- ○ Поросенок жареный фаршированный
- ○ Поросенок фаршированный праздничный
- ○ Свинина с черносливом
- ○ Колбаса домашняя
- ○ Кендюх
- ○ Буженина, шпигованная чесноком и луком
- ○ Буженина, запеченная в тесте
- ○ Грудинка копченая отварная
- ○ Котлеты по-казацки
- ○ Колбаски «Полтавские»
- ○ Завиванец из говядины с омлетом
- ○ Завиванец из говядины со шпиком и морковью
- ○ Говядина, тушенная со шпиком и картофелем
- ○ Говядина по-деревенски
- ○ Душенина с грибами
- ○ Смаженина по-черкасски
- ○ Смаженина с картофелем по-домашнему
- ○ Сиченики по-полтавски
- ○ Голубцы с мясом по-украински
- ○ Сиченики из печени
- ○ Душенина поспильная
- ○ Крученики волынские
- ○ Язык с изюмом
- ○ Колбаса из печени и гречневой каши
- ○ Паштет из говяжьей печени
- ○ Отварной маринованный говяжий язык
- ○ Сиченики «Любительские»
- ○ Сиченики по-шевченковски
- ○ Завиванец из говядины, фаршированный грибами
- ○ Завиванец из телятины с печенью
- ○ Завиванец из телятины с яйцами

- ○ Завиванец из телятины с маринованным языком
- ○ Язык заливной
- ○ Завиванец из рубленого мяса
- ○ Паштет из телячьей печени
- ○ Телятина с вишнями
- ○ Крученики по-киевски
- ○ Телятина с кабачками
- ○ Смаженина по-львовски
- ○ Смаженина с капустой и яблоками
- ○ Смаженина с фасолью и помидорами
- ○ Смаженина с фасолью и луком
- ○ Ягнятина по-деревенски
- ○ Курица, жаренная с черносливом
- ○ Сиченики из курицы с овощами
- ○ Котлеты куриные натуральные
- ○ Сиченики по-днепропетровски
- ○ Котлеты по-киевски
- ○ Котлеты по-харьковски, фаршированные печенью
- ○ Куриные котлеты по-галичански
- ○ Сиченики куриные
- ○ Курица, тушенная с галушками
- ○ Котлеты «Запорожские»
- ○ Котлеты из курицы по-донецки
- ○ Куриные крученики с грибной начинкой
- ○ Курица, тушенная с овощами
- ○ Цыплята в сметане
- ○ Завиванец из индейки
- ○ Индейка с черносливом
- ○ Утка с яблоками
- ○ Котлеты «Крымские»
- ○ Жаркое из гуся с яблоками
- ○ Утка жареная, фаршированная лапшой с грибами
- ○ Кролик жареный с гарниром
- ○ Кролик, тушенный с овощами в соусе
- ○ Кролик, запеченный с капустой под томатным соусом
- ○ Кролик со сметаной
- ○ Печеня из кролика
- ○ Рагу из кролика
- ○ Сиченики из кролика и пшенной каши
- ○ Завиванец из кролика
- ○ Сиченики по-киевски
- ○ Рыбные варенники
- ○ Заливная рыба
- ○ Рыбные толченики

- ○ Заливные рыбные сиченики
- ○ Карп с медом
- ○ Завиванец из судака
- ○ Рыба, тушенная с хреном
- ○ Щука по-закарпатски
- ○ Паприкаш с рыбой по-ужгородски
- ○ Тарань с медом
- ○ Форель по-закарпатски
- ○ Заколот полесский
- ○ Толченики из карасей
- ○ Крученики
- ○ Караси в сметане
- ○ Судак по-киевски
- ○ Рыба, запеченная с кабачками и баклажанами
- ○ Паштет из щучьей икры
- ○ Раки в сметане
- ○ Раки, отваренные с кореньями
- ○ Карп со щавелем
- ○ Карп или сазан, запеченный с кашей
- ○ Карп или сазан, тушенный с луком по-украински
- ○ Щука, фаршированная целиком
- ○ Товченка
- ○ Смаженина из картофеля с печенью и черносливом
- ○ Лепешки картофельные с салом
- ○ Смаженина из картофеля с грибами
- ○ Пирожки с черносливом
- ○ Картофель жареный с тыквой
- ○ Вергуны картофельные
- ○ Картофель, запеченный с луком и зеленым перцем
- ○ Деруны по-гуцульски
- ○ Пампушки картофельные
- ○ Картофель, запеченный с помидорами
- ○ Картофель, запеченный с грибами в сметанном соусе
- ○ Картофельная бабка, фаршированная грибами
- ○ Кремзлики карпатские
- ○ Гомбовцы по-закарпатски
- ○ Смаженина из капусты по-домашнему
- ○ Драчена полесская
- ○ Голубцы из свежей капусты с грибами
- ○ Голубцы украинские
- ○ Кныдли
- ○ Сиченики из капусты
- ○ Цветная капуста, запеченная в сметане
- ○ Сиченики из свеклы

- ○ Капуста по-гуцульски
- ○ Таратута
- ○ Свекла, запеченная с луком
- ○ Сиченики из моркови
- ○ Морковь тушеная
- ○ Кашка из свеклы
- ○ Морковь, запеченная со сметаной
- ○ Зразы морковные с творогом, запеченные
- ○ Запеканка из лука
- ○ Запеканка из зеленого лука
- ○ Тыквенник
- ○ Тыква, тушенная с овощами
- ○ Тыква с кабачками и баклажанами
- ○ Сиченики тыквенные
- ○ Фасоль по-закарпатски
- ○ Хомы
- ○ Тыква с грибами
- ○ Фасоль с чесноком
- ○ Лемишки
- ○ Пампушки с чесноком пшеничные
- ○ Коржики со шкварками
- ○ Вареники из обычного теста
- ○ Вареники из теста с добавлением масла
- ○ Вареники по-деревенски
- ○ Вареники с луком
- ○ Вареники староукраинские
- ○ Вареники с капустой
- ○ Вареники с маком
- ○ Вареники гуцульские
- ○ Вареники с творогом
- ○ Вареники малороссийские
- ○ Вареники из гречневой муки с творогом
- ○ Вареники с клубникой
- ○ Вареники с малиной
- ○ Вареники с сушеными сливами
- ○ Вареники с вишнями
- ○ Вареники с яблоками и медом
- ○ Вареники со свежими сливами
- ○ Вареники с капустой и грибами
- ○ Соложеник яблочный
- ○ Соложеник вишневый
- ○ Соложеник маковый
- ○ Соложеник сметанный
- ○ Бублики-свистуны

- ○ Пухкеники простые
- ○ Пирог с яблоками по-полтавски
- ○ Пирог с вишнями и черешнями
- ○ Пирог с красной смородиной
- ○ Пирог с малиновой начинкой
- ○ Пирог трехслойный «Черновчанка»
- ○ Пирог «Киевский» с вишнями
- ○ Пирог «Черниговский»
- ○ Пирог «Волынский»
- ○ Папошник быстрый
- ○ Папошник по-подольски
- ○ Папошник по-полтавски
- ○ Бабка яблочная
- ○ Бабка вишневая
- ○ Налистники с творогом
- ○ Кукурузный пирог с вишнями
- ○ Торт картофельный
- ○ Трубочки со сметаной
- ○ Бабка из риса и творога
- ○ Ягоды в тесте
- ○ Ватрушки
- ○ Пампушки из творожного теста
- ○ Каравай
- ○ Пампушки с яблоками
- ○ Струдель с яблоками
- ○ Печенье «Ливадия»
- ○ Пирог «Закарпатский»
- ○ Кекс украинский
- ○ Овсяное печенье
- ○ Колядки
- ○ Струдель с маком
- ○ Сухари моршинские
- ○ Торт «Киевский»
- ○ Присканцы
- ○ Шкраб
- ○ Папушник быстрый
- ○ Квас из смородины
- ○ Квас вишняк
- ○ Варенуха
- ○ Спотыкач
- ○ Напиток «Крымский»
- ○ Калинник «Полесский»
- ○ Напиток яблочный
- ○ Узварец

- ○ Горячее вино с имбирем
- ○ Спотыкач из ягод
- ○ Спотыкач из орехов
- ○ Спотыкач из лимонов
- ○ Пряная имбирная водка
- ○ Вишневка
- ○ Паленка
- ○ Сливянка
- ○ Клубничник

Галушки и другие блюда украинской кухни

Мучные галушки

500 г муки, 0,25 л молока, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г маргарина, соль – по вкусу.

Муку просеять, добавить немного соли. В чуть подогретое молоко добавить дрожжи и сахар, размешать и вместе с растопленным маргарином добавить в муку. Тесто замесить и оставить на час в теплом месте, а затем еще раз хорошо перемешать и сформовать галушки.

Ошпаренное и крепко отжатое кухонное полотенце основательно посыпать мукой, положить на него галушки, концы полотенца связать и, опустив галушки в подсоленную воду, подвязать полотенце таким образом, чтобы оно не прикасалось ко дну и стенкам кастрюли. Варить до готовности.

Если внутрь галушек положить обжаренные на масле кубики белого хлеба, то галушки сварятся быстрее.

Острым ножом нарезать галушки на кружочки или более мелкие части и полить растопленным сливочным маслом.

Буцики

80 г муки, 40 г молока, 1 яйцо, 1 г соды, 15 г сливочного масла, 25 г меда или сметаны.

Из муки, молока, яиц и соды замесить пресное тесто (как для вареников), раскатать его в пласт толщиной 2–2,5 мм, нарезать небольшими квадратиками и два противоположных уголка квадратика соединить.

Варить буцики в подсоленной кипящей воде, откинуть на дуршлаг, а затем слегка обжарить в сливочном масле.

Подавать с медом или сметаной.

Галушки обыкновенные

2 стакана муки, 1 стакан овощного отвара, 30 г сливочного масла, 1 щепотка соли.

Из муки, овощного отвара и соли замесить тесто и вымешивать его до тех пор, пока оно не начнет отставать от стенок посуды.

Кусочки готового теста брать ложкой, предварительно погружая ее в горячую воду, и опускать в подсоленный кипяток.

Варить галушки 10 мин, накрыв посуду крышкой. Затем снять с огня, отцедить и полить растопленным сливочным маслом.

Использовать галушки как гарнир к овощным и мясным блюдам или же как самостоятельное блюдо. В таком случае их следует залить смесью яиц, молока, измельченной на терке брынзы и запечь.

Галушки по-украински

2 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, соль – по вкусу.

Муку просеять, сделать в ней углубление, в которое влить 0,5 стакана воды, 2 ст. ложки растопленного масла и 2 яйца, взбитые с неполной чайной ложкой соли. Все это смешать с мукой и потом выбить, пока не получится гладкое, не очень крутое тесто.

Тесто раскатать ровным слоем толщиной 0,5 см и разрезать на небольшие кусочки произвольной формы.

Кусочки теста (галушки) опустить в подсоленную кипящую воду и варить при слабом кипении воды примерно 10 мин.

Когда готовые галушки всплывут, переложить их шумовкой в дуршлаг или на сито и дать стечь воде.

В это время в кастрюле или на сковороде разогреть масло, положить в него галушки, перетряхивая в посуде, и слегка обжарить.

В заправленные маслом горячие галушки можно прибавить сметану. Масло можно заменить салом.

Галушки славянские

500 г муки, 500 г картофеля, 1 яичный желток, 1 ст. ложка смальца, 50 г сала, 100 г брынзы, соль по вкусу.

Замешать сваренный, очищенный и протертый картофель 1 желток, немного соли, смалец и столько муки (желательно темной), сколько возьмет тесто.

Приготовить из полученного теста галушки, опустить их в подсоленную воду и варить, пока они не всплывут на поверхность.

Одновременно растопить в сковороде сало, нарезать кубиками, затем вынуть шкварки и положить отваренные галушки в горячий смалец и слегка обжарить.

Готовые галушки выложить на блюдо, посыпать брынзой и смешать с ней, шкварки положить сверху и подать к столу.

Галушки по-гуцульски

Количество ингредиентов берется произвольно.

Всыпать в кипящую подсоленную воду кукурузную муку. (Обратить внимание на качество, чтобы мука не горчила.)

Варить, непрерывно помешивая, пока тесто не будет прилипать к кастрюле. Затем чайной ложкой выбирать галушки и сразу же класть их в горячий смалец, смешанный со сметаной, перемешать.

При подаче на стол можно посыпать галушки шкварками.

Галушки из творога

1 стакан муки, 500 г творога, 0,5 стакана сметаны, 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сухарей, 3 ст. ложки сливочного масла, соль – по вкусу.

Творог пропустить через мясорубку или протереть через сито, влить сырые яйца, положить сахар, растопленное масло, соль и все это хорошо перемешать. Затем в полученную массу всыпать просеянную муку и замесить тесто.

Творожное тесто выложить на посыпанный мукой стол и разрезать на четыре равные части, каждую часть скатать в форме тонкой колбаски, слегка приплюснуть, разрезать на небольшие кусочки (ромбики), опустить их в подсоленный кипяток и варить, пока не всплывут на поверхность. Готовые галушки выложить шумовкой на блюдо, полить растопленным маслом, посыпать сухарями, поджаренными до болотистого цвета. На стол подавать горячими, полив сметаной.

Сваренные галушки можно запечь в духовом шкафу. Для этого нужно положить галушки на сковороду, залить сметаной и сбрызнуть маслом. Сковороду поместить на маленький противень с водой, поставить его в горячий духовой шкаф и держать там, пока галушки не покроются румяной корочкой.

Галушки запеченные

1 стакан муки, 1 стакан молока, 90 г сливочного масла, 3 яйца, 150 г сыра, мускатный орех, соль – по вкусу.

Молоко вскипятить с 60 г масла и поставить на слабый огонь. Всыпать при непрерывном помешивании муку.

Полученное тесто снять с огня и добавить по одному яйца, мускатный орех и немного соли. Кусочки готового теста брать столовой ложкой, предварительно погружая ее в горячую воду, и класть на небольшой смазанный маслом противень с небольшими интервалами.

Уложенные галушки сбрызнуть оставшимся маслом и выпекать в умеренно нагретом духовом шкафу.

Вынуть, посыпать тертым сыром и снова поставить в духовой шкаф, чтобы он расплавился.

Подавать к мясным, рыбным или овощным блюдам.

Галушки жареные

1 стакан муки, 2–3 ст. ложки кислого молока, 2 яйца, 1 щепотка питьевой соды, 1 головка репчатого лука, 0,5 ст. ложки растительного масла, красный молотый перец, соль – по вкусу.

Взбить яйца, прибавить при непрерывном помешивании кислое молоко, смешанное с содой, затем натертый на терке лук, перец, муку, соль.

Брать кусочки теста ложкой, предварительно погрузив ее в муку, и опускать во фритюр.

Обжарить галушки с обеих сторон до подрумянивания, выбрать шумовкой и отцедить, откинув на перевернутое сито.

Жареные галушки – подходящий гарнир к тушеному и жареному мясу.

Галушки яблочные

600 г муки, 0,75 стакана молока, 4 яйца, 8—10 яблок, 30 г сахара, соль – по вкусу.

Сырые яблоки (не слишком сладкие, крепкие) очистить от кожицы и сердцевин, натереть на крупной терке или нарезать тонкими ломтиками, залить молоком, добавить взбитые яйца, растертые с сахаром и солью, и, постепенно добавляя муку, замесить тесто.

Тесто раскатать, сделать галушки и отварить их в кипящей подсоленной воде.

Галушки с капустой

200 г капусты, 2 головки репчатого лука, 20 г растительного масла, 600 г муки, 2 яйца, 100 мл воды, соль, 1 красный и черный молотый перец – по вкусу.

Свежую капусту нарезать квадратами. Лук обжарить на растительном масле. Капусту с луком потушить.

Отварить галушки, смешать их с тушеной капустой и хорошо перемешать.

При подаче на стол посыпать готовое блюдо смесью красного и черного молотого перца.

Галушки со сливами

Количество ингредиентов берется произвольно.

Отварить картофель в кожуре в подсоленной воде. Остывший картофель очистить и пропустить через мясорубку, добавить муку, яйца, цедру лимона, ванилин и тщательно перемешать. Раскатать из картофельного теста толстый пласт.

Вынуть из слив косточки, а вместо косточек насыпать сахар. Раскатанный пласт нарезать на такое количество квадратов, сколько приготовлено слив. Каждую сливу завернуть в картофельное тесто, придав галушке круглую форму.

Сварить галушки, опустив на 10 мин в кипящую воду.

Поджарить в разогретом масле молотые сухари и обвалять в них сваренные галушки.

Уложить галушки на противень, посыпать молотой корицей и поставить в духовку на 10 мин. Подавать горячими.

Галушки гречневые

500 г гречневой муки, 150 мл воды, 2 яйца, 100 г сала, 2 головки репчатого лука, соль – по вкусу.

Замесить тесто из гречневой муки, воды, яиц и соли. Раскатать толщиной 0,5 см и нарезать квадратиками. Отварить галушки в подсоленной воде. Лук мелко нарезать и поджарить вместе с нарезанными кубиками сала.

Подавать гречневые галушки с поджаренным луком и салом.

Галушки с маком

50 г мака, 25 г сахара, 20 г сливочного масла, 600 г муки, 2 яйца, 100 мл воды, соль – по вкусу.

Мак залить кипятком и довести до кипения. Отцедить, остудить и перетереть с сахаром.

Сварить галушки по обычному рецепту, смешать с маком, хорошо перемешать.

Полить галушки сливочным маслом и еще немного прогреть в духовке.

Вареницы

600 г муки, 4 яйца, 200 мл воды, 100 г сливочного масла, 6 головок репчатого лука, соль – по вкусу.

Замесить крутое тесто из муки, яиц, соли и воды. Раскатать тесто толщиной 2–3 см, нарезать небольшими прямоугольниками и отварить в подсоленной воде.

Заправить готовые вареницы растопленным сливочным маслом и хорошо прогреть.

Вареницы можно смешать с поджаренным на масле луком, выложить в сотейник, добавить масло и запечь в духовке 30 мин.

Соленики

200 г брынзы, 180 г сливочного масла, 200 г муки, 1 яйцо.

Брынзу измельчить, размешать ее с подогретым маслом и желтком, добавить просеянную муку, замесить тесто и поставить его в холодное место.

Через 4 ч из теста вырезать формочками печенье, смазать белком и выпекать в не очень горячей духовке.

Потапцы

300 г белой булки, 100 мл молока, 1 яйцо, 30 г сливочного масла, 50 г меда.

Булку или пшеничный хлеб нарезать небольшими кубиками, обмакнуть в молоко, смешанное с сырыми яйцами, и поджарить на масле до румяного цвета.

Подавать на стол с медом.

Борщ классический украинский

500 г мяса (лучше брать грудинку), 10 шт. свеклы, 0,5 кочана белокочанной капусты, 1 морковь,1 корень петрушки, 1 репчатая луковица, 4 картофелины, 2–3 ст. ложки томата-пюре, 3–4 дольки чеснока, 40 г свиного сала, 20 г шпика, 1 стручок сладкого болгарского перца, лимонная кислота – на кончике ножа, лавровый лист, черный перец горошком, соль, сахар – по вкусу.

Сварить мясной бульон, мясо вынуть из кастрюли и переложить в отдельную емкость.

Свеклу очистить, 5–6 штук нарезать соломкой, сложить в посуду, добавить сало, лимонную кислоту, 1 ст. ложку томата, залить 2 стаканами бульона и, помешивая, тушить на слабом огне до готовности (зрелую свеклу – 45 мин, молодую – 15 мин).

Из оставшейся свеклы приготовить свекольный настой (см. ниже).

Морковь, петрушку, лук нарезать соломкой, слегка обжарить в масле, соединить с тушеной свеклой за 10–15 мин до окончания тушения.

В кипящий бульон опустить крупно нарезанные капусту, картофель и стручковый перец.

Когда бульон закипит, прибавить тушеные свеклу, лук и коренья.

Через 15 мин добавить лавровый лист, перец горошком, соль, сахар и варить на слабом огне 20–30 мин.

За 5 мин до окончания варки заправить борщ чесноком, растертым со свиным салом, кусочками шпика и томатом.

Перед подачей добавить свекольный настой и куски вареного мяса, довести до кипения на сильном огне, снять с огня и дать настояться 20 мин.

Приготовление свекольного настоя: свеклу натереть на крупной терке, залить стаканом горячего бульона, добавить лимонную кислоту и на сильном огне довести до кипения. После охлаждения процедить.

Борщ украинский с мясом

400 г говядины с косточками, 400 г свежей белокочанной капусты, 500 г картофеля, 200 г свеклы, 0,5 стакана томатного пюре (или свежих помидоров), 0,5 стакана сметаны, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 репчатая луковица, 20 г сала, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 ст. ложки уксуса, 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка сахара, 1–2 дольки чеснока, 2 горошины душистого перца, 2 горошины черного горького перца, лавровый лист, соль – по вкусу.

Сварить мясной бульон. Свеклу очистить, нарезать соломкой, посолить, сбрызнуть уксусом, перемешать, добавить жир, томатную пасту, сахар и тушить до полуготовности.

Подготовленные лук, морковь, петрушку нарезать соломкой и пассеровать.

Очищенный картофель нарезать, положить в процеженный бульон, довести до кипения, затем добавить нарезанную соломкой свежую капусту и варить 10–15 мин.

После этого в кастрюлю положить тушеную свеклу, пассерованные морковь и лук, нарезанные свежие помидоры или томатное пюре, горький и душистый перец, лавровый лист, пассерованную на сливочном масле и разведенную бульоном муку.

Кипятить 5 мин, заправить толченным с зеленью и чесноком салом, довести до кипения и дать настояться в течение 15–20 мин.

При подаче на стол в тарелки положить порционные куски вареного мяса, сметану и посыпать зеленью.

Борщ «Гетманский»

2 л мясного бульона, 2 небольшие репчатые луковицы, 2 средние моркови, 1 крупная свекла, 300 г капусты, 2 средние картофелины, 1 небольшой болгарский перец, 1 баклажан, 150 г зеленой фасоли, 1 крупный помидор, 180 г томатной пасты, 2–3 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца, 1 корень и зелень петрушки, 3 ст. ложки растительного масла, 150 г шпика, 5 зубчиков чеснока, соль – по вкусу.

Овощи очистить. Лук нарезать кубиками, морковь, свеклу, перец, капусту, баклажаны и картошку – крупной соломкой.

Обжаривать морковь в 2 ст. ложках растительного масла 3 мин, добавить лук, жарить еще 2 мин.

Затем добавить измельченный помидор и томат-пасту. Готовить на слабом огне 3 мин, добавить свеклу и готовить еще 15 мин.

Бульон вскипятить, положить в него 4 ст. ложки пассерованных овощей и капусту. Варить под крышкой на небольшом огне 7 мин, добавить картошку, а через 5 мин – баклажаны.

Еще через 5 мин положить оставшиеся обжаренные овощи и фасоль, готовить все вместе на слабом огне еще 10 мин.

Корень петрушки нарезать мелкой соломкой, зелень порубить.

Корень обжарить на оставшемся растительном масле и добавить вместе с зеленью в борщ.

Снять борщ с огня, заправить шпиком, растолченным в ступке с чесноком, накрыть крышкой и дать настояться 15–20 мин.

Борщ украинский мясной с перцем и пампушками

500 г мяса, 320 г картофеля, 200 г свежей белокочанной капусты, 40 г сладкого болгарского перца, 180 г свеклы, 80 г томата-пасты, 40 г свиного или говяжьего жира, 80 г репчатого лука, 40 г моркови, 40 г петрушки (корень), 8 г муки, 8 г сахара, 20 г шпика, 2 дольки чеснока, 40 г сметаны, специи, зелень – по вкусу.

Для пампушек: 400 г муки, 140 мл воды, 20 г сахара, 12 г дрожжей.

Для чесночной заправки: 40 мл растительного масла, 10 долек чеснока, 80 г воды или кваса.

Приготовить мясной бульон. Мясо нарезать, а жидкость процедить.

В кипящий бульон положить картофель, нарезанный дольками, через некоторое время – нашинкованные капусту, перец и варить 20 мин.

Свеклу потушить с томатом. Морковь, лук и коренья пассеровать, ввести в бульон и варить до готовности.

Борщ заправить мучной пассеровкой, солью и сахаром.

Через 5 мин добавить черный перец, лавровый лист, сало, растертое с чесноком и зеленью петрушки.

Прокипятить, снять с огня и настаивать 15–20 мин. При подаче на стол в тарелку положить отварное мясо, сметану, зелень.

Отдельно подать горячие пампушки – маленькие булочки из дрожжевого теста массой по 25 г, политые чесночной заправкой.

Приготовление пампушек: из муки, сахара, растворенных в теплой воде дрожжей, сливочного масла замесить тесто и сформовать небольшие пампушки. Выложить на лист, подождать, пока подойдут, и выпечь в горячей духовке.

Приготовление чесночной заправки: чеснок растереть с солью и развести растительным маслом, кипяченой водой или квасом.

Борщ украинский с мясом

Из расчета на 1 порцию:

54 г говядины, 100 г костей, 100 г свеклы, 75 г свежей капусты, 100 г картофеля, 25 г моркови, 10 г корня петрушки, 20 г репчатого лука, 2 г чеснока, 20 г томата-пюре или 75 г свежих помидоров, 10 г болгарского перца, 3 г пшеничной муки, 5 г жира, 5 г сала-шпик, 20 г сметаны, 5 г сахара, 8 г уксуса, 5 г зелени петрушки, черный перец горошком, душистый перец, лавровый лист, соль – по вкусу.

В кипящий костный бульон положить мясо, варить его до готовности, вынуть и нарезать на порции.

Свеклу нашинковать соломкой, посолить, сбрызнуть уксусом, перемешать и тушить с добавлением жира из мясного бульона, томата-пюре и сахара до полуготовности.

Коренья и лук нашинковать соломкой и слегка поджарить с жиром.

В процеженный бульон ввести нарезанный кусочками картофель, довести бульон до кипения, добавить нарезанную соломкой свежую капусту и варить 10–15 мин.

Положить в бульон тушеную свеклу, поджаренные коренья и лук, нарезанные свежие помидоры, болгарский перец, слегка поджаренную муку и кипятить 5 мин, после чего заправить борщ салом, толченным с чесноком, вновь довести до кипения и дать настояться в течение 20–25 мин.

При подаче в тарелку положить кусочек вареного мяса, сметану и зелень петрушки.

Борщ с уткой, помидорами и красным вином

1 большая свекла, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, 50 мл красного сухого вина, 300 г капусты, 1 морковь, 1 репчатая луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка утиного жира, 1,5 л овощного бульона, 300 г филе утки, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 ч. ложки семян кориандра, 1 ч. ложка молотой паприки, 1 щепотка острого красного перца, соль, горсть помидоров черри – по вкусу.

Свеклу очистить, нарезать соломкой. На сковороде разогреть растительное масло, добавить свеклу, обжаривать, помешивая, 2 мин, влить лимонный сок и перемешать.

Затем влить вино и готовить, пока не выпарится алкоголь.

Капусту нашинковать. Морковь и лук очистить, тонко нарезать.

На сковороде разогреть утиный жир, добавить морковь и лук, обжарить, добавить томат, перемешать и готовить до мягкости.

Бульон довести до кипения, добавить капусту, варить 10 мин. Затем добавить свеклу, морковь и лук, посолить, довести до кипения и варить еще 5 мин. Снять с огня, дать остыть минимум 1 ч.

Филе утки нарезать узкими полосками. На сковороде сильно разогреть сливочное масло, добавить кориандр и жарить 2 мин. Добавить мясо утки, посыпать паприкой, красным перцем, посолить и готовить на сильном огне, постоянно помешивая, 5 мин. Добавить помидоры черри, готовить под крышкой еще 3 мин. Перемешать.

Добавить утку и помидоры в остывший борщ, довести до кипения, подать со сметаной и зеленью.

Борщ зеленый украинский

Из расчета на 1 порцию:

50 г свинины, 100 г костей, 60 г свеклы, 150 г картофеля, 25 г моркови, 10 г корня петрушки, 20 г репчатого лука, 10 г зеленого лука, 80 г щавеля, 80 г шпината, 3 г пшеничной муки, 0,25 яйца, 20 г сметаны, 3 г сахара, 5 г уксуса, 10 г жира, душистый перец, лавровый лист, зелень укропа, соль – по вкусу.

В кипящий костный бульон положить свинину, варить ее до готовности, вынуть и нарезать на порции.

Свеклу, шинкованную соломкой, посолить, сбрызнуть уксусом, хорошо перемешать и тушить до готовности, добавляя сахар и бульон.

Коренья и лук, нарезанные соломкой, слегка обжарить и перемешать с мукой.

В процеженный кипящий бульон положить картофель и варить 10–15 мин, затем добавить тушеную свеклу, лук и коренья, перебранные, промытые и мелко нарезанные шпинат и щавель, перец, лавровый лист, соль и варить до готовности.

При подаче в тарелку положить кусочек мяса, кружочек сваренного вкрутую яйца, сметану, зелень укропа и мелко изрезанный зеленый лук.

Борщ «Полтавский» с галушками

Из расчета на 1 порцию:

50 г мяса гуся или курицы, 75 г свеклы, 100 г свежей капусты, 100 г картофеля, 5 г жира, 15 г моркови, 10 г корня петрушки, 20 г репчатого лука, 5 г сала-шпик, 10 г томата-пюре, 20 г сметаны, 30 г гречневой муки, 0,5 яйца, 45 мл воды, 3 г сахара, 5 г уксуса, 5 г зелени петрушки, лавровый лист, соль – по вкусу.

Сварить бульон на курином или гусином мясе.

Свеклу, коренья и лук подготовить так же, как для украинского борща.

В процеженный кипящий бульон положить нарезанный кубиками картофель, нашинкованную капусту и варить 10–15 мин, затем добавить свеклу с луком, толченое сало, зелень петрушки, варить до готовности, снять с огня и дать настояться в течение 15–20 мин.

Приготовление галушек: в кипящую воду всыпать пятую часть всего количества гречневой муки, хорошо размешать и снять кастрюлю с огня; охладить, добавить яйца и остальную муку, тесто вымешать, столовой ложкой отделять небольшие порции и бросать в кипящую подсоленную воду.

При подаче в тарелку с борщом положить галушки, сметану и зелень петрушки.

Борщ постный украинский

5 шт. сушеных грибов, 1 морковь, 1 корень петрушки, 5 шт. свеклы средней величины, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 1,5 ст. ложки муки, черный перец горошком, соль – по вкусу.

Приготовить, как обычно, бульон из сушеных грибов и суповых кореньев. Процедить его через сито.

Сырую свеклу почистить, промыть, нашинковать соломкой и потушить до полуготовности с уксусом и растительным маслом на хорошо раскаленной сковороде.

Подсыпав в свеклу муки, размешать, подлить немного бульона и тушить до полной готовности.

Выложить свеклу в оставшийся бульон вместе с отваренными прежде кореньями, мелконарезанными грибами и еще раз довести до кипения.

Борщ «Черниговский»

500 г свинины, 0,5 кочана свежей капусты 4–5 шт. картофеля, 2–3 шт. свеклы, 1 кабачок среднего размера, 100 г фасоли, 4 помидора, 2 яблока кислых сортов, 0,5 стакана сметаны, 100 г сливочного масла, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 репчатая луковица, черный перец горошком, лавровый лист, соль – по вкусу.

Сварить мясной бульон, готовое мясо нарезать порциями, бульон процедить. Нарезанную соломкой свеклу потушить с двумя помидорами (можно заменить томатной пастой).

Петрушку, морковь и лук обжарить в сливочном масле. Кабачки нарезать кубиками и также обжарить.

Отдельно сварить фасоль.

В кипящий бульон положить нарезанные соломкой капусту, картофель и варить 15–20 мин. Затем добавить фасоль с отваром, обжаренные кабачки, тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук, кислые яблоки и оставшиеся свежие помидоры, душистый перец, лавровый лист и довести до готовности.

При подаче на стол в тарелку положить кусок мяса, сметану, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Борщ со щавелем

500 г свинины, 250 г свиных ребрышек, 1 свекла, 4–5 шт. картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 репчатая луковица, 1 большой пучок зеленого лука, 1 пучок щавеля, 1 пучок шпината, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 яйца, сметана, сахар, уксус, жир, душистый перец, лавровый лист, зелень укропа, соль – по вкусу.

Ребрышки промыть, залить холодной водой и поставить на огонь. В кипящий костный бульон положить свинину и варить ее до готовности, после чего вынуть и нарезать на порции.

Свеклу, нарезанную соломкой, посолить, сбрызнуть уксусом, хорошо перемешать и тушить до готовности, добавив сахар и бульон.

Коренья и лук, нарезанные соломкой, слегка обжарить, перемешав с мукой.

В процеженный кипящий бульон положить картофель и варить 10–15 мин, затем добавить тушеную свеклу, лук и коренья, перебранные, промытые и мелко нарезанные шпинат, щавель, перец, лавровый лист, посолить по вкусу и варить до готовности.

При подаче в тарелку положить кусочек мяса, кружочек сваренного вкрутую яйца, сметану, зелень укропа и мелко нарезанный зеленый лук.

Борщ «Гуцульский»

500 г картофеля, 500 г капусты, 100 г фасоли, 50 г сушеных грибов, 100 г моркови, 50 г петрушки (корень), 100 г репчатого лука, 50 г жира, 200 г свеклы, 10 г уксуса, 100 г томатной пасты, 10 г сахара, соль, черный перец горошком – по вкусу.

Предварительно замоченную фасоль отварить до готовности. Грибы промыть, отварить и нарезать соломкой. Капусту нашинковать.

В кипящую воду положить нашинкованную капусту, нарезанный картофель и варить 20 мин.

Морковь, петрушку и лук мелко нарезать и пассеровать.

Свеклу потушить с сахаром, уксусом, затем добавить томатную пасту.

В воду с капустой и картофелем положить фасоль, морковь, лук, петрушку, грибы, свеклу, заправить солью, перцем и варить до готовности. При подаче к столу в каждую тарелку с борщом положить сметану.

Борщ «Полтавский» с курицей и галушками

1 головка свежей белокочанной капусты, 300 г картошки, 1 свекла, 2 ст. ложки сала, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана томатной пасты, 0,5 стакана сметаны, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 репчатая луковица, 1 ст. ложка уксуса, соль, черный перец горошком, зелень – по вкусу.

Для галушек: 100–120 г гречневой муки, 2–3 ст. ложки воды, 0,5 яйца (если использовать пшеничную муку, то яйцо заменить 2 ст. ложками сливочного масла).

Сварить бульон из курицы. Свеклу нарезать и тушить с добавлением бульона и уксуса.

Морковь и петрушку пассеровать вместе с луком, добавив томатную пасту.

В процеженный кипящий бульон положить капусту, нарезанную квадратиками, картофель и варить 15–20 мин.

Затем добавить тушеную свеклу, пассерованные морковь и лук, толченное с зеленью сало, варить до готовности и дать настояться 15–20 мин.

Приготовление галушек: в кипящую подсоленную воду засыпать треть гречневой муки, хорошо вымешать и охладить.

Затем положить остальную муку, яйца, вымешать некрутое тесто, которое затем набирать столовой ложкой, опускать в подсоленную воду и варить до готовности.

При подаче на стол в тарелку с борщом положить кусочек курицы, галушки, сметану, зелень.

Борщ «Волынский»

Из расчета на 1 порцию:

200 г мясного бульона, 56 г свеклы, 200 г капусты, 20 г репчатого лука, 25 г моркови, 11 г корня петрушки, 90 г свежих помидоров, 5 г уксуса, жир, сметана, зелень, чеснок, соль – по вкусу.

Свеклу отварить в подкисленной воде и нарезать соломкой.

В кипящий мясной бульон положить нашинкованную капусту и варить 15 мин, затем ввести дольки свежих помидоров, подготовленную свеклу, пассерованные лук и коренья, варить 5–7 мин.

Готовый борщ заправить солью и зеленью. При подаче к столу в каждую тарелку положить по кусочку отварной говядины, сметану и рубленый чеснок.

Борщ «Криворожский» холодный

200 г свеклы, 200 г картофеля, 200 г капусты, 3 ст. ложки фасоли, 50 г сладкого (болгарского) перца, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 репчатая луковица, 3 ст. ложки томата-пюре, 1 ч. ложка муки, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка уксуса, 4 ст. ложки сметаны, 2 л воды, зелень, соль, черный перец горошком – по вкусу.

В кипящую воду положить нарезанную соломкой капусту, довести до кипения, добавить нарезанный дольками картофель и варить 10–15 мин. После этого в борщ положить вареную фасоль с отваром, нарезанный соломкой сладкий (болгарский) перец, очищенную и нарезанную соломкой свеклу, тушенную с томатом-пюре, уксусом и растительным маслом, пассерованные морковь, петрушку, лук с мукой, разведенные небольшим количеством воды, и варить 7—10 мин.

Борщ заправить солью, сахаром, перцем, дать прокипеть и охладить.

При подаче на стол в тарелку с борщом положить сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Борщ с консервированной фасолью и салом

Из расчета на 1 порцию:

50 г консервированной фасоли, 100 г свеклы, 50 г свежей белокочанной капусты или 40 г квашеной капусты, 80 г картофеля, 20 г моркови, 20 г репчатого лука, 10 г корня петрушки, 15 г томата-пюре, 10 г топленого свиного сала, 15 г сметаны, 5 г сахара, 5 г уксуса, 2 г чеснока, соль, черный молотый перец, зелень укропа – по вкусу.

Капусту и картофель нарезать кубиками, коренья и свеклу – соломкой и варить борщ обычным способом по классическому украинскому рецепту.

За 10 мин до окончания варки положить в борщ консервированную фасоль и заправить чесноком, растертым с солью.

Борщ «Киевский» с грибами

60 г сушеных грибов, 300 г картофеля, 0,5 кочана капусты, 100 г свеклы, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 репчатая луковица, 2 стакана свекольного кваса, 1 ч. ложка пшеничной муки, 0,5 стакана томата-пасты, 0,5 стакана сметаны, 100 г сливочного масла, 2 желтка, черный перец горошком, соль, лавровый лист, зелень – по вкусу.

Предварительно замоченные сушеные грибы сварить до готовности, бульон процедить, грибы мелко нарезать.

Свеклу нарезать соломкой и потушить с грибным бульоном.

В кипящий грибной бульон положить нарезанные капусту и картофель, варить 15 мин.

Затем добавить пассерованные с томатом-пастой коренья и лук, грибы, поджаренную на масле и разведенную грибным бульоном муку, дать покипеть 5 мин, влить свекольный квас с сахаром, посолить и довести до готовности.

При подаче на стол в тарелку с борщом положить сметану, смешанную с сырыми желтками, посыпать зеленью петрушки.

Борщ с карасями

120 г карасей, 100 г капусты, 80 г картофеля, 60 г свеклы, 5 г белых сушеных грибов, 25 г фасоли, 10 г моркови, 10 г корня петрушки, 10 г корня сельдерея, 20 г репчатого лука, 15 г топленого масла, 15 г томата-пюре, 5 г уксуса, 5 г муки, лавровый лист, душистый перец горошком, соль, зелень петрушки, укроп – по вкусу.

Промытые сушеные белые грибы отварить до готовности, нашинковать, а отвар процедить.

Фасоль замочить и отварить до полуготовности. Морковь, петрушку, сельдерей, репчатый лук нарезать соломкой и слегка обжарить.

Свеклу нарезать соломкой и тушить до полуготовности вместе с томатом-пюре и уксусом.

В кипящий грибной отвар положить свеклу, нарезанный дольками картофель, коренья, нашинкованную капусту, грибы, фасоль с отваром, подсушенную муку, лавровый лист, соль, душистый перец горошком и варить до готовности.

В готовый борщ положить жареных карасей и довести до кипения.

Борщ с сардельками

Из расчета на 1 порцию:

40 г сарделек, 100 г свеклы, 80 г капусты, 20 г моркови, 5 г корня петрушки, 5 г корня сельдерея, 30 г репчатого лука, 15 г томата-пюре, 5 г муки, 10 г свиного сала, 5 г сахара, 5 г уксуса, 2 г чеснока, 10 г сметаны, лавровый лист, красный молотый перец, зелень, соль – по вкусу.

Чеснок растолочь с солью и зеленью петрушки и ввести в приготовленный по классическому украинскому рецепту борщ вместе со специями.

Сардельки предварительно отварить, очистить от кожуры, нарезать кружочками и положить в тарелку при подаче на стол.

Борщ с копченой уткой и говяжьей грудинкой

Из расчета на 1 порцию:

50 г мякоти копченой утки, 70 г говяжьей грудинки, 100 г свеклы, 100 г свежей белокочанной капусты, 20 г лука-порея, 20 г моркови, 5 г корня петрушки, 5 г корня сельдерея, 20 г репчатого лука, 20 г томата– пюре, 5 г муки, 10 г топленого масла, 5 г сахара, 20 г сметаны, 2 г чеснока, 30 г сушеных белых грибов, лавровый лист, черный перец горошком, соль, зелень петрушки – по вкусу.

Свеклу, лук-порей, коренья сельдерея и петрушки нарезать соломкой, репчатый лук нашинковать и все вместе пассеровать на топленом масле. Заложить в мясной бульон нарезанную соломкой капусту, слегка обжаренную утку, предварительно отваренную в бульоне до полуготовности говяжью грудинку, отваренные сушеные белые грибы и варить до готовности.

За 5–7 минут до окончания варки заправить борщ белым соусом, толченым чесноком, лавровым листом, солью, перцем, сахаром и уксусом.

При подаче на стол положить в каждую тарелку по кусочку утки, сметану и посыпать зеленью.

Борщ «Галицкий»

100 г говяжьих костей, 100 г свеклы, 100 г свежей белокочанной капусты, 80 г картофеля, 20 г моркови, 10 г корня петрушки, 20 г репчатого лука, 15 г томата-пюре, 5 г муки, 10 г топленого масла, 15 г сметаны, 50 г свекольного кваса, лавровый лист, душистый перец горошком, соль, зелень – по вкусу.

Свеклу нарезать ломтиками и тушить с томатом-пюре и свекольным квасом. Одновременно слегка пассеровать с мукой нарезанные кубиками морковь, репчатый лук и рубленую зелень.

Мелко нарезанные капусту и картофель положить в костный бульон и варить 10–15 мин.

Затем добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья, лавровый лист, душистый перец горошком, соль и варить до готовности.

Дать борщу настояться 30–40 мин и влить в него прокипяченный свекольный квас.

Борщ из свекольной ботвы с сушеными грибами

30 г белых сушеных грибов, 300 г молодой свеклы с ботвой, 120 г картофеля, 60 г моркови, 30 г корня петрушки, 60 г лука-порея, 120 г свежих помидоров, 150 г кабачков, 30 г сливочного масла, 45 г сметаны, соль, специи, зелень – по вкусу.

Этот борщ готовят на отваре из картофеля и овощей. Коренья и свеклу нарезать ломтиками, а черенки кусочками по 2–3 см и пассеровать с жиром 10–15 минут в закрытой посуде.

Промытые листья свеклы измельчить. Кабачки и картофель нарезать ломтиками.

В кипящий бульон положить пассерованные овощи, дать бульону вновь закипеть, добавить листья свеклы, картофель и варить 15–20 мин.

За 8—10 мин до окончания варки положить нашинкованные вареные грибы, кабачки, помидоры, специи, соль. Подавать борщ со сметаной и зеленью.

Борщ с черносливом

90 г чернослива, 25 г белых сушеных грибов, 300 г свеклы, 180 г свежей белокочанной капусты, 60 г моркови, 15 г корня петрушки, 1 репчатая луковица, 50 г томата-пюре, 15 г муки, 30 г столового маргарина, 15 г сахара, 25 г уксуса, 30 г сметаны, лавровый лист, черный перец горошком, гвоздика – по вкусу.

Овощи нарезать соломкой. Промытый чернослив положить в грибной бульон вместе с подготовленной свеклой и варить борщ обычным способом. Если борщ готовят в большом количестве, то для правильного распределения на порции чернослив сварить отдельно, а отвар влить в борщ.

Вареные грибы нашинковать и вместе со специями (лавровый лист, перец, 2–3 шт. гвоздики на 10 порций) добавить в борщ.

Подавать борщ с черносливом, сметаной и зеленью.

Борщ «Прикарпатский»

100 г баранины, 80 г картофеля, 80 г капусты, 60 г свеклы, 15 г моркови, 10 г корня петрушки, 10 г корня сельдерея, 15 г репчатого лука, 100 мл хлебного кваса, 15 г сметаны, 3 г красного стручкового перца, 2 г чеснока, 5 г сахара, 3 г зелени петрушки, лавровый лист, соль – по вкусу.

В бульон из баранины положить тушеные, нарезанные соломкой морковь, петрушку, сельдерей, репчатый лук и дать закипеть.

Затем добавить нарезанный дольками картофель, нашинкованную капусту, довести до кипения, положить свеклу, тушенную с уксусом, влить хлебный квас, заправить солью, красным стручковым перцем, лавровым листом, чесноком, измельченной зеленью петрушки и варить до готовности.

При подаче в тарелку положить сметану, отдельно подать пирожки, начиненные бараньим ливером.

Борщ с копченостями и фасолью

100 г копченой грудинки или лопатки, 60 г фасоли, 15 г репчатого лука, 10 г моркови, 10 г корня петрушки, 10 г топленого свиного сала, 100 г хлебного кваса, 5 г зелени петрушки, черный молотый перец, лавровый лист, соль – по вкусу.

Сварить до готовности копченую грудинку или лопатку, затем вынуть и нарезать на куски по 20–25 г.

Предварительно замоченную фасоль положить в кипящий бульон и варить, пока она не станет мягкой.

Затем влить в бульон хлебный квас, дать прокипеть, положить пассерованные коренья и лук, соль, черный молотый перец, лавровый лист и варить до готовности.

При подаче положить в тарелку вареные копчености и зелень.

Борщ с потрохами

120 г потрохов, 80 г свеклы, 100 г капусты, 80 г картофеля, 20 г моркови, 10 г корня петрушки, 20 г репчатого лука, 100 г хлебного кваса, 15 г томата-пюре, 5 г муки, 10 г топленого масла, 15 г сметаны, 5 г зелени петрушки, соль – по вкусу.

Очищенные и хорошо промытые потроха (шейку, крылышки, желудок, сердце, печень) варить до готовности с добавлением одной третьей части кореньев.

Бульон процедить, а потроха нарезать небольшими кусочками.

Свеклу нарезать соломкой, добавить томат-пюре, соль, 0,25 части хлебного кваса и тушить до готовности.

Коренья и репчатый лук нарезать соломкой и слегка обжарить вместе с мукой.

В бульон положить нарезанный дольками картофель и нашинкованную капусту, довести до кипения, добавить подготовленную свеклу, коренья, хлебный квас, соль и варить до готовности.

При подаче на стол в тарелку положить потроха, сметану, зелень.

На заметку: печень нужно варить отдельно от остальных потрохов и бульон от нее не использовать.

Борщ холодный с кальмарами или креветками

200 г филе кальмаров или креветок, 1–1,5 л воды, 3–4 свеклы, 1 морковь, 2 свежих огурца, 2–3 ст. ложки уксуса, 2 вареных яйца, 0,75 стакана мелко нарезанного зеленого лука, 0,5 стакана сметаны, 1 пучок зелени петрушки, соль, сахар, специи – по вкусу.

Филе припущенных кальмаров нарезать соломкой, вареномороженое мясо креветок разморозить и разобрать на кусочки.

Свеклу и морковь нарезать соломкой и по отдельности припустить до готовности (свеклу – с добавлением уксуса).

Овощи соединить, залить кипяченой водой, добавить соль, сахар, а если требуется для придания вкуса, то немного лимонной кислоты, довести до кипения и охладить.

При подаче на стол в суповую тарелку положить морепродукты, нарезать соломкой огурцы, зеленый лук, рубленые яйца, налить холодный борщ, положить сметану и посыпать борщ мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Борщ «Слобожанский»

120 г говяжьего фарша, 40 г репчатого лука, 0,5 кочана свежей белокочанной капусты, 160 г свеклы, 40 г картофеля, 40 г фасоли, 40 г моркови, 30 г томата-пюре, 2 зубчика рубленого чеснока, 10 г сахара, 800 мл говяжьего бульона, 20 г сметаны, соль, черный перец горошком, рубленая зелень – по вкусу.

Фасоль замочить на 8 часов в холодной воде, промыть, залить свежей горячей водой, варить до готовности без добавления соли.

Лук нарезать соломкой, пассеровать в половине нормы масла, добавить нарезанную соломкой морковь, обжаривать 5 мин при помешивании, добавить томатное пюре и еще немного прогреть.

Свеклу нарезать соломкой, слегка обжарить в оставшемся масле, добавить немного бульона, сахар, одну треть нормы уксуса и тушить до размягчения. В конце положить пассерованные с томатом овощи.

В кипящий бульон ввести капусту, дать закипеть, добавить картофель, нарезанный кубиками, и варить 10 мин.

Положить тушеную свеклу, вареную фасоль, чеснок и специи. Варить еще 10 мин. Дать настояться 15 мин.

Пропустить фарш и репчатый лук через мясорубку, добавить яйцо, воду, соль, перец, взбить.

Сформовать фрикадельки и отварить их в подсоленной воде в течение 15 мин.

При подаче на стол положить в тарелки фрикадельки; налить борщ, заправить сметаной, посыпать зеленью.

Борщ «Запорожский»

400 г свинины, 600 г квашеной капусты, 400 г картофеля, 2 ст. ложки пшена, 1 репчатая луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень пастернака, 1 небольшой корень сельдерея, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г сала, 2 лавровых листа, соль, черный перец горошком – по вкусу.

Отварить свинину. Отжатую квашеную капусту тушить до полуготовности, добавляя жир и бульон.

Нарезанные соломкой корни петрушки, моркови, пастернака и сельдерея вместе с луком обжарить на масле.

Пропущенное через мясорубку свиное сало растереть в ступке вместе с порезанным луком, зеленью петрушки и промытым пшеном.

В процеженный бульон положить нарезанный картофель, варить 10–15 мин, добавить капусту, растертое с зеленью и салом пшено, лавровый лист, перец, обжаренные корни и варить до готовности.

Капустняк запорожский

500 г свинины, 650 г квашеной капусты, 500 г картофеля, 50 г пшена, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 50 г корня петрушки, 50 г жира, 10 г сахара, 30 г шпика, 80 г сметаны, соль, специи, зелень – по вкусу.

Свинину сварить до готовности и нарезать на порции. Картофель нарезать кубиками. Лук и коренья пассеровать на жире.

Отжатую квашеную капусту тушить с жиром до полуготовности.

Шпик пропустить через мясорубку и растереть с частью сырого мелко нарезанного лука и зеленью петрушки.

В кипящий бульон положить картофель, перебранное и промытое пшено и варить 10–15 мин, затем добавить тушеную капусту и варить еще 10–15 мин. Перед окончанием варки ввести пассерованные лук и коренья, растертый шпик, специи, соль.

Перед подачей в тарелку положить кусочек свинины и сметану.

Капустняк грибной по-гуцульски

500 г костей, 150 г грибов, 300 г квашеной капусты, 80 г репчатого лука, 20 г томата-пасты, 20 г пшеничной муки, 150 г копченой колбасы, 20 г перловой крупы, 50 г сливочного маргарина, 60 г сметаны, зелень, специи – по вкусу.

Квашеную капусту тушить с добавлением бульона, маргарина и томата-пасты. Перловую крупу сварить до готовности.

Грибы сварить в бульоне. Пшеничную муку и мелко нарезанный лук пассеровать на маргарине. Колбасу нашинковать соломкой.

Подготовленные продукты смешать, залить бульон и проварить.

Подавать со сметаной и нарубленной зеленью.

Капустняк украинский

800 г свинины, 800 г квашеной капусты, 500 г картофеля, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 50 г корня петрушки, 100 г сливочного масла, 50 г муки, 100 г сала, 200 г сметаны, 50 г чеснока, 50 г зелени петрушки, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Свинину отварить до готовности, нарезать кусочками, а бульон процедить. Квашеную капусту посечь и потушить до готовности.

Лук, морковь, петрушку пассеровать на сливочном масле, добавить пассерованную муку, разведенную бульоном.

В процеженный бульон положить нарезанный картофель, квашеную капусту, пассерованные овощи, сало, растертое с чесноком, луком и зеленью петрушки, добавить соль, перец и варить до готовности.

Подавая на стол, в тарелку положить сметану.

Капустняк с грибами

700 г квашеной капусты, 1 морковь, по 1 корню пастернака, сельдерея и петрушки, 100 г репчатого лука, 40 г растительного масла, 400 г картофеля, 60 г сушеных грибов, 10 г сахара, лавровый лист, черный перец горошком, зелень петрушки и укропа – по вкусу.

Грибы промыть, размочить и сварить. Готовые грибы порезать на кусочки, а отвар процедить. В квашеную капусту добавить часть грибного отвара, сахар и тушить до полной готовности.

В оставшийся грибной отвар положить картофель, довести до кипения, положить капусту, грибы, слегка обжаренные нарезанные коренья моркови, пастернака, сельдерея и лук. Вести до полной готовности.

Давая на стол, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Капустняк с кашей

700 г говяжьих костей, 800 г квашеной капусты, 0,5 головки репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки свиного жира, 1 стакан гречневой крупы, 2 л воды, соль, черный перец горошком – по вкусу.

Сварить бульон из костей с добавлением лука, моркови и петрушки.

Хорошо отжатую квашеную капусту потушить с небольшим количеством бульона и жиром до готовности и заправить перцем.

Из гречневой, слегка обжаренной крупы сварить кашу с добавлением сливочного масла.

При подаче на стол в тарелку положить тушеную капусту, залить горячим бульоном и отдельно подать кашу.

Капустняк с фасолью

800 г квашеной капусты, 100 г фасоли, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 морковь, 0,5 корня петрушки, 2 головки репчатого лука, 600 г картофеля, 50 г сметаны, 2 л воды, лавровый лист, сахар, зелень, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Фасоль замочить в холодной воде на 3–4 ч, затем отварить до готовности и отвар слить.

В кипящий отвар фасоли положить очищенный и нарезанный дольками картофель, варить 5—10 мин, добавить нарезанные соломкой пассерованные на сливочном масле морковь, петрушку, репчатый лук с томатом-пюре и дать закипеть.

После этого положить квашеную капусту, тушенную до готовности с добавлением воды, сливочного масла и сахара, вареную фасоль, заправить солью, сахаром, лавров листом, перцем и дать прокипеть.

При подаче на стол в тарелку с капустняком положить сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Кулеш из раков

1 кг раков, 500 г пшена, 150 г репчатого лука; соль – по вкусу.

Раков помыть, ошпарить кипятком и отрезать головы.

Брюшки раков нафаршировать промытым пшеном, положить в кастрюлю, залить водой, посолить, добавить мелко нарезанный лук и варить до готовности.

Кулеш пшенный

200 г пшена, 200 г шпика, 2 л бульона, 100 г репчатого лука, соль, зелень – по вкусу.

Пшено несколько раз промыть горячей водой, положить в кипящий бульон и варить до полной готовности, затем добавить мелко нарезанный и слегка поджаренный с рубленым луком шпик и варить еще 3–5 мин, посолить.

При подаче посыпать мелко рубленной зеленью петрушки.

Этот кулеш можно готовить и с картофелем, заменив одну третью часть пшена на 400 г картофеля.

Кулеш с салом

100 г пшена, 600 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 100 г сала, 2 л воды, зелень, соль – по вкусу.

Пшено хорошо промыть, залить кипящей подсоленной водой и варить до полуготовности.

Затем добавить очищенный, нарезанный кубиками картофель и варить еще 7—10 мин.

После этого добавить мелко нарезанное, поджаренное вместе с луком сало и дать прокипеть 5 мин.

При подаче на стол посыпать кулеш мелко нарезанной зеленью петрушки.

Кулеш с грибами

500 г сушеных грибов, 200 г пшена, 500 г картофеля, 150 г репчатого лука, 40 г подсолнечного масла, 50 г зелени петрушки, соль – по вкусу.

Сушеные грибы промыть и отварить до готовности, отвар слить, а грибы мелко посечь.

В грибной отвар положить промытое пшено, варить 15–20 мин, затем добавить картофель и варить до готовности.

Поджаренный на подсолнечном масле лук перемешать с грибами и положить в кулеш. Помешать и довести до кипения.

Подавая на стол, посыпать кулеш мелко нарезанной зеленый петрушки.

Кулеша по-гуцульски

250 г кукурузной муки, 0,5 л воды, 1 л молока, соль – по вкусу.

Просеянную кукурузную муку высыпать в кипящую подсоленную воду и варить 10–15 мин.

Готовую кулешу хорошо вымешать деревянной ложкой, чтобы не было комков, и выложить на тарелку. Перед подачей на стол полить кулешу молоком.

Кулешик фасолевый

500 г фасоли, 50 г моркови, 50 г корня петрушки, 600 г молока, 100 г сливочного масла, соль – по вкусу.

Фасоль промыть, залить холодной водой и оставить на 10 ч. Затем отварить, добавив морковь и петрушку.

Смесь протереть через сито, влить горячее молоко, посолить, довести до кипения и заправить сливочным маслом.

Кулешик из ершей

800 г ершей и мелкой рыбы, 1 стакан перловой крупы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 л воды, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Один стакан перебранной и промытой перловой крупы залить тремя стаканами холодной воды, хорошо разварить и потереть.

У ершей отделить кости, мякоть сварить до готовности.

Из рыбьих головок, хвостов, костей и мелкой рыбы сварить бульон с добавлением очищенной и нарезанной моркови и корня петрушки.

Готовый бульон процедить, соединить с разваренной перловой крупой, посолить, поперчить и разогреть, помешивая.

При подаче на стол в тарелку с кулешиком положить мякоть ершей.

Кулешик из картофеля

800 г картофеля, 1 л молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 стебля лука-порея, соль – по вкусу.

Для заправки: 2 яйца (желтки), 0,5 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла.

Картофель очистить, промыть, нарезать ломтиками, соединить с нарезанным дольками пассерованным на сливочном масле луком-пореем, залить 4 стаканами воды, посолить и варить 15–20 мин.

Затем протереть вместе с отваром через сито, добавить горячее молоко, размешать и довести до кипения.

При подаче на стол заправить кулешик сливочным маслом и яичными желтками, смешанными с горячим кипяченым молоком.

Кулешик из цветной капусты

600 г цветной капусты, 500 г картофеля, 2 стакана молока, 5 стаканов воды, 3 ст. ложки сливочного масла, соль – по вкусу.

Три четверти взятой для приготовления кулешика цветной капусты сварить в подсоленной воде вместе с очищенным и нарезанным ломтиками картофелем в течение 15–20 мин.

Сваренные продукты протереть, залить горячим молоком и довести до кипения.

При подаче на стол заправить кулешик сливочным маслом и положить в тарелку небольшие, ранее отобранные кочешки капусты, сваренные в подсоленной воде.

Кулешик из тыквы

800 г тыквы, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 0,5 городской булки, 1,25 л молока, 1 л воды, 2 ч. ложки сахара, соль по вкусу.

Тыкву очистить, нарезать небольшими кусками, залить 0,5 л молока или воды и отварить.

Пассеровать муку на сливочном масле, развести 1 л горячего молока и 0,5 л воды, дать закипеть, соединить с тыквой и варить 15–20 мин.

После этого смесь протереть через сито, посолить, добавить сахар, 0,25 л горячего молока, довести до кипения, заправить сливочным маслом и перемешать.

К кулешику подать нарезанную кубиками и подсушенную в духовке булку (гренки).

Кулешик из говяжьей печени

500 г говяжьей печени, 3 ст. ложки сливочного масла, 2ст. ложки муки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 стебель лука-порея, 2 желтка, 1 стакан молока, 5–6 стаканов воды, соль – по вкусу.

Очищенную от пленки и желчных протоков печень помыть, нарезать мелкими кубиками, обжарить на масле вместе с очищенными и тонко нарезанными морковью, петрушкой и луком-пореем и тушить 30–40 мин с добавлением воды или бульона.

Тушеную печень два – три раза пропустить через мясорубку с частой решеткой и протереть через сито.

Муку пассеровать со сливочным маслом, развести бульоном, варить 15–20 мин, процедить, добавить протертую печень, перемешать и довести до кипения.

Яичные желтки смешать с молоком, кусочками сливочного масла и заправить ими снятый с огня кулешик.

Подают кулешик с подсушенными кубиками белого хлеба.

Юшка картофельная с кабачками

500 г говяжьих костей, 700 г картофеля, 200 г кабачков, 200 г помидоров, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, лавровый лист, зелень, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Из костей приготовить бульон, который затем процедить. В кипящий бульон положить очищенный и нарезанный дольками картофель, варить 3–5 мин, добавить очищенные и нарезанные дольками кабачки и варить еще 5—10 мин. После этого положить пассерованные, нарезанные соломкой лук, морковь и петрушку, нарезанные дольками свежие помидоры, посолить, заправить перцем, лавровым листом и варить 3–5 мин.

При подаче на стол в тарелку с юшкой положить сметану и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

Юшка картофельная с зеленым горошком

700 г картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 0,5 стакана зеленого горошка, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца (желтки), 0,5 стакана сливок или молока, зелень, соль – по вкусу.

Морковь, петрушку и репчатый лук очистить, нарезать мелкими кубиками и пассеровать на сливочном масле.

В кипящую воду положить очищенный и нарезанный кубиками картофель, дать закипеть, добавить промытый свежий зеленый горошек, пассерованные коренья, лук и варить 15 мин.

В конце варки суп посолить и, сняв с огня, заправить смесью молока или сливок с желтками.

При подаче на стол посыпать суп мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Юшка картофельная с фасолью

0,5 стакана фасоли, 5 картофелин, 2 головки репчатого лука, 1 корень петрушки, 2 моркови, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 л воды, лавровый лист, зелень, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Фасоль перебрать, помыть, положить в холодную воду, дать закипеть на медленном огне, а потом варить при очень слабом кипении до готовности.

Морковь и петрушку очистить, нарезать кубиками, а лук – кольцами и пассеровать на сливочном масле.

Картофель очистить, нарезать дольками, положить в кипящую воду и варить 15–20 мин.

В конце варки добавить вареную фасоль вместе с отваром, пассерованные коренья, лук, посолить, заправить перцем и лавровым листом.

При подаче на стол посыпать юшку мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Юшка картофельная с морковью

200 г моркови, 6 картофелин, 3 головки репчатого лука, 1,5 л воды, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо (желток), зелень, соль – по вкусу.

Морковь и репчатый лук очистить, помыть, нарезать соломкой и пассеровать на сливочном масле.

Очищенный картофель нарезать дольками, положить в кипящий овощной отвар и варить 15 мин.

После этого положить пассерованные морковь и лук, посолить и дать закипеть. Готовую юшку можно заправить яичными желтками.

Юшка картофельная с цветной капустой

400 г картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 головки репчатого лука, 500 г цветной капусты, 0,5 стакана сливок или молока, 1,5 л воды, зелень, соль – по вкусу.

Морковь, корни петрушки, сельдерея и лук нарезать соломкой и пассеровать на сливочном масле.

Очищенный картофель нарезать дольками, а цветную капусту разобрать на отдельные кочешки.

В кипящую воду положить подготовленный картофель, варить 10 мин, добавить капусту, пассерованные коренья, лук и варить 7—10 мин.

Перед подачей на стол суп посолить, добавить сливки или горячее молоко, перемешать и положить мелко нарезанную зелень петрушки и укропа.

Юшка овощная

1 кг говяжьих косточек, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г корня петрушки, 100 г сливочного масла, 300 г сметаны, 30 г муки, зелень укропа, петрушки, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Говяжьи косточки промыть, залить холодной водой и отварить. Морковь, лук, петрушку мелко нарезать и потушить со сливочным маслом и костным бульоном. Затем тушеные овощи протереть через сито и соединить с костным бульоном.

Юшку заправить растертой со сметаной мукой, посолить и поперчить.

Подавать на стол, посыпав зеленью укропа и петрушки.

Юшка грибная

50 г грибов, 250 г фасоли, 500 г картофеля, 100 г репчатого лука, 50 г подсолнечного масла, соль – по вкусу.

Грибы промыть, залить холодной водой и отварить. Затем мелко посечь.

В грибной отвар положить сваренную фасоль, нарезанный небольшими кусочками картофель, довести до кипения, добавить грибы, посолить и варить до готовности.

Грибную юшку заправить пассерованным на подсолнечном масле луком.

Подавать с зеленью укропа.

Юшка с потрошками

500 г потрошков, 500 г картофеля, 100 г сливочного масла, 50 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г корня петрушки, 30 г муки, 250 г сметаны, 50 г зелени укропа, соль – по вкусу.

Сварить юшку из потрошков домашней птицы. Бульон процедить, положить в него нарезанный картофель, слегка поджаренные морковь, корень петрушки, лук и варить до готовности.

Юшку заправить пассерованной мукой и сметаной. Подавать с зеленью укропа.

Юшка гороховая с салом

200 г гороха, 500 г картофеля, 2 моркови, 2 корня петрушки, 1 репчатая луковица, 50 г сала, 0,5 ст. ложки муки, 2 л горохового отвара, лавровый лист, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Перебранный и промытый горох отварить до полуготовности, положить очищенный и нарезанный кубиками картофель и варить 5—10 мин.

Морковь и петрушку нарезать мелкими кубиками, лук мелко нарезать и все пассеровать на сале, также нарезанном кубиками.

В конце пассерования добавить муку и готовить еще несколько минут.

Овощи развести гороховым отваром, добавить в юшку и варить 10 мин.

В конце варки положить соль, перец, лавровый лист. При подаче на стол посыпать юшку мелко нарезанной зеленью петрушки.

Юшка с галушками по-полтавски

500 г картофеля, 100 г репчатого лука, 25 г подсолнечного масла, черный молотый перец, соль, лавровый лист, зелень укропа – по вкусу.

Для галушек: 250 г муки, 2 яйца, 400 мл воды.

Картофель очистить, порезать и отварить. Затем в отвар положить галушки, пассерованный лук, перец, соль, лавровый лист и варить 10–15 мин.

Приготовление галушек: замесить пресное тесто из муки, яиц и воды. Раскатать его тонким слоем, порезать квадратиками.

Юшка с фасолью и вермишелью

0,75 стакана фасоли, 250 г свинины, 250 г говядины, 100 г вермишели, 1 репчатая луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 л воды, лавровый лист, зелень, соль – по вкусу.

Отварить мясо с костями до готовности. Затем мясо вынуть и нарезать на порции, а бульон процедить.

Фасоль после замачивания в холодной воде положить в процеженный кипящий бульон и отварить. За 12–15 мин до конца варки положить вермишель, а за 7—10 мин – пассерованные на сливочном масле, нарезанные соломкой морковь, петрушку, лук, посолить и заправить лавровым листом. При подаче на стол посыпать юшку мелко нарезанной зеленью петрушки.

Юшка рыбная

1 кг живой рыбы, 100 г моркови, 50 г корня петрушки, 100 г репчатого лука, соль, черный молотый перец, лавровый лист – по вкусу.

В кипящую воду положить морковь, корень петрушки, лук и варить до готовности. Затем добавить почищенную рыбу, посолить, поперчить и варить 45 мин.

Перед тем как снять юшку с огня, положить лавровый лист. Подавать с мелко нарезанной зеленью петрушки.

Юшка с домашней лапшой

500 г картофеля, 100 г репчатого лука, 50 г моркови, 50 г корня петрушки, 100 г сливочного масла, соль, черный молотый перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки – по вкусу.

Для лапши: 500 г муки, 5 яиц, соль – по вкусу.

Сварить картофельную юшку.

Из муки, соли и яиц замесить тесто, раскатать и оставить для подсыхания. Тесто свернуть рулетом и тонко нарезать.

Лапшу отварить в подсоленной воде, часто помешивая. Слить воду, отцеженную лапшу положить в картофельную юшку и довести до кипения. На стол подавать с зеленью укропа и петрушки.

При подаче на стол положить в каждую тарелку кусок вареного мяса и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Юшка грибная с фасолью

5–6 сушеных грибов или 12 свежих грибов, 1 стакан фасоли, 500 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 3 ст. ложки растительного масла, 2 л воды, соль – по вкусу.

Грибы промыть, залить холодной водой и варить до готовности.

Сваренные грибы вынуть из бульона, промыть, нарезать, а в процеженный бульон положить сваренную почти до готовности фасоль вместе с отваром, очищенный и нарезанный дольками картофель, дать закипеть, добавить нарезанные грибы, посолить, продолжать варить до готовности картофеля и заправить пассерованным на растительном масле луком.

Юшка молочная с галушками

500 г пшеничной муки, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 300 мл воды, 2 л молока, сахар, соль – по вкусу.

Из муки, яиц, сливочного масла и воды замесить тесто. Чайной ложкой сформовать из него небольшие галушки и опустить их в разведенное водой кипящее молоко.

Когда галушки всплывут, варить их несколько минут на слабом огне, затем добавить сахар и сливочное масло.

Юшка молочная гречневая

6–7 стаканов молока, 0,25 стакана гречневой крупы, 2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, соль – по вкусу.

В кипящую воду всыпать гречневую крупу и варить до полуготовности. Влить молоко и варить 10–15 мин. В готовую юшку добавить сахар, соль и сливочное масло.

Юшка молочная рисовая

1 л молока, 4 ст. ложки риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, соль – по вкусу.

Рис хорошо промыть, откинуть на дуршлаг, когда вода стечет, положить рис в кипящее молоко, добавить соль, сахар и варить 30 мин.

При подаче к столу положить масло.

Юшка молочная с крупой, картофелем и зеленым горошком

0,5 л молока, 1 л воды, 3 ст. ложки гречневой крупы, 3 картофелины, 1 стакан горошка, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, укроп – по вкусу.

Промытую крупу варить в течение 15 мин, затем добавить нарезанный кубиками картофель, затем горошек и соль. Когда они станут мягкими, добавить молоко, проварить, положить масло и мелко нарезанную зелень.

Юшка молочная с тыквой

250 мл молока, 150 мл воды, 200 г тыквы, 2 ст. ложки манной крупы, 5 г сливочного масла, соль, сахар – по вкусу.

Размельчить тыкву, припустить до мягкости с водой и сливочным маслом, протереть через сито. В полученную тыквенную массу налить молоко, всыпать манную крупу, соль и варить 5—10 мин.

К молочной юшке отдельно подать на розетке сахар.

Юшка молочная с кабачками

1 л молока, 500 г кабачков, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан воды, 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 яйца (желтки), соль, сахар – по вкусу.

Кабачки очистить, нарезать, добавить масло, воду и тушить под крышкой до полного разваривания.

Муку размешать со стаканом молока, добавить к кабачкам, помешивая, проварить, затем добавить оставшееся кипяченое молоко, желтки и перемешать.

Еще раз проварить, заправить по вкусу солью и сахаром.

Юшка молочная с картофельными галушками

1 л молока, 3–4 картофелины, 2 яйца, 2–3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль – по вкусу.

Сваренный протертый картофель, сырые яичные желтки и муку смешать, посолить, затем прибавить взбитые яичные белки и снова перемешать.

Полученное пюре взять столовой ложкой, края обровнять, затем чайной ложкой, смоченной в горячей воде, отделить галушки и опустить их в горячее молоко.

Варить галушки следует при самом слабом кипении, без крышки в течение 10–12 мин, после чего юшку посолить и добавить масло.

Молочную юшку также можно приготовить с мучными галушками, а также с галушками из манной крупы.

Юшка молочная с фруктами

1 л молока, 300 г фруктов (яблоки, груши, сливы), 100 г сахара, 3 яичных желтка.

Очищенные от кожуры фрукты нарезать дольками и потушить с сахаром.

В кипящее молоко добавить яичные желтки, взбить смесь, охладить, соединить с фруктами в сиропе.

Юшка молочная с картофелем и морковью

6 стаканов молока, 7 картофелин, 4 моркови, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, соль – по вкусу.

Картофель нарезать крупными дольками, морковь – мелкими.

Морковь отварить в небольшом количестве подсоленной воды в течение 5—10 мин, положить нарезанный картофель и продолжать варку до готовности, а затем слить воду.

Содержимое залить кипящим молоком, добавить сливочное масло, сахар и довести до кипения.

Юшка молочная с овощами

2 л молока, 0,5 л воды, 1 морковь, 1 небольшая репа, 1 головка репчатого лука, 250 г цветной капусты, 50 г консервированного горошка, 300 г картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла, соль – по вкусу.

Очистить и нарезать картофель, морковь, репу, разделить на отдельные соцветия цветную капусту.

Морковь, лук и репу слегка обжарить на масле. Вскипятить воду и положить в нее картофель, нарезанный брусочками, цветную капусту и варить 15 мин.

Затем добавить кипяченое молоко и, когда овощи будут готовы, положить консервированный зеленый горошек, довести юшку до кипения и заправить солью.

Буряченка

250 г черешков листьев свеклы, 20 г теста, 20 г кукурузной муки, 30 г сметаны, соль – по вкусу.

С листьев столовой свеклы срезать черешки, очистить их от кожицы, мелко нарезать, залить водой, заквасить кислым тестом и оставить на 8—10 ч в теплом месте, а затем отварить.

При подаче заправить сметаной, кукурузной мукой и солью.

Холодник

500 г свеклы, 500 г картофеля, 400 г огурцов, 3 вареных яйца, 50 г зеленого лука, 50 г зелени укропа, 50 г зелени петрушки, соль – по вкусу.

Свеклу очистить и отварить. Охлажденный свекольный отвар разбавить кипяченой холодной водой, положить в него вареную нашинкованную свеклу, вареный нарезанный картофель, измельченные свежие огурцы, зеленый лук, вареные яйца, зелень укропа, петрушки. Борщ заправить сметаной, посолить и охладить.

Огуречник

500 г говяжьих косточек, 300 г картофеля, 100 г моркови, 50 г корня петрушки, 100 г репчатого лука, 100 г жира, 150 г соленых огурцов, 50 г муки, 300 мл рассола, 200 г сметаны, 50 г зелени петрушки.

Из говяжьих косточек сварить бульон. Процедить и положить в него нарезанный картофель, поджаренные на жиру морковь, лук и петрушку.

Под конец добавить нарезанные соленые огурцы, заправить пассерованной мукой и рассолом из соленых огурцов, довести огуречник до готовности.

В тарелку с огуречником добавить сметану и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Огуречник фасолевый

300 г фасоли, 100 г соленых огурцов, 300 г картофеля, 100 г репчатого лука, 100 г сливочного масла, 500 г огуречного рассола, 200 г сметаны или сливок, 2 желтка, соль, черный молотый перец, лавровый лист, зелень петрушки – по вкусу.

Фасоль промыть, замочить в холодной воде и оставить на 10 ч. Затем отварить и отвар слить.

В отвар долить воду, положить картофель и варить до полуготовности, затем добавить нарезанные соленые огурцы, пассерованный лук, вареную фасоль, лавровый лист, перец, огуречный рассол и посолить.

Готовый огуречник снять с огня, заправить желтками, растертыми со сметаной. Подавать на стол с зеленью петрушки и сметаной.

Щучина

1 кг щуки, 500 г мелкой рыбы, 50 г моркови, 100 г репчатого лука, 250 г свежих огурцов, 200 г зеленого лука, 100 г зелени укропа, петрушки, 100 г хрена, черный молотый перец, соль, лавровый лист – по вкусу.

Щуку почистить, промыть, удалить косточки, мякоть нарезать небольшими кусочками и отварить.

Мелкую рыбу промыть, добавить косточки и голову щуки, залить рыбным бульоном и отварить.

Затем положить морковь, лук, лавровый лист, соль, перец, проварить еще 30 мин и процедить.

Рыбный бульон подать на стол, посыпав зеленью укропа. Отдельно подать вареные кусочки щуки с мелко нарезанными огурцами, зеленым луком, укропом, зеленью петрушки и тертым хреном.

Щерба

1 кг рыбы, 100 г репчатого лука, 500 г картофеля, соль, черный молотый перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки – по вкусу.

Рыбу (окуни, ерши) почистить, промыть, срезать мякоть. Косточки залить холодной водой, варить 1 ч, затем добавить лук, перец, лавровый лист, соль и варить еще полчаса.

Готовый бульон процедить, положить в него нарезанный картофель, рыбную мякоть и варить до готовности. Подавая на стол, посыпать зеленью укропа, петрушки.

Дзяма по-карпатски

500 г свинины, 50 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г корня петрушки, 25 г чеснока, 100 г сладкого перца, 50 г муки, 250 г сметаны, 4 яйца, 30 г уксуса, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Свинину промыть, залить холодной водой и отварить на слабом огне, добавив морковь, лук, петрушку, сладкий перец, соль и чеснок.

Из пшеничной муки, сметаны и яиц приготовить жидкое тесто, размешать, чтобы не было комков, и медленно влить в бульон. Под конец варки добавить уксус и перец.

Стыранка по-закарпатски

500 г пшеничной муки, 3 яйца, 50 мл воды, 10 г соли, 1,5 л молока, 50 г сахара, 100 г сливочного масла.

Из муки, яиц, соли и воды замесить крутое тесто. Натереть его на терке так, чтобы стыранка не слипалась.

В кипящее молоко погрузить стыранку, добавить соль, сахар и варить до готовности, пока тесто не всплывет. В конце варки добавить сливочное масло.

Чир по-гуцульски

100 г кукурузной муки, 2 л молока, соль – по вкусу.

Из просеянной кукурузной муки приготовить жидкую массу. Медленно влить ее в кастрюлю с кипящим молоком, постоянно помешивая, чтобы не было комков, посолить и варить 10–15 мин. Чир можно приготовить и на молоке, разведенном водой.

Юхварка гуцульская

500 г картофеля, 250 г пшеничной муки, 2 яйца, 50 мл воды, 200 г творога, 50 г сала, 100 г репчатого лука, соль – по вкусу.

Картофель очистить, нарезать небольшими кусочками, залить холодной водой и поставить на огонь.

Пшеничную муку просеять, замесить тесто на воде с яйцами.

Юшку с картофелем посолить, всыпать творог, а когда закипит, положить кусочки теста, которые нужно отщипывать руками, мелко нарезанное и поджаренное с луком сало и варить до готовности.

Затирка с молоком

4 стакана молока, 1,25 стакана муки, 1 яйцо, 4 стакана воды, 2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, соль – по вкусу.

Муку смешать с яйцом и небольшим количеством воды. Полученное тесто разделить на мелкие кусочки и отварить в молоке, разбавленном водой. Добавить сахар, соль и масло.

Рассольник по-харьковски

70 г почек, 50 г соленых огурцов, 20 г огуречного рассола, 40 г картофеля, 15 г моркови, 25 г репчатого лука, 10 г корня петрушки, 10 г корня сельдерея, 10 г перловой крупы, 20 г сметаны, 10 г сливочного масла, лавровый лист, черный перец горошком, перец душистый горошком, соль, зелень укропа и петрушки, корень сельдерея – по вкусу.

Подготовленные почки заложить в кипящую воду (350–400 мл), проварить 25–30 мин, добавить нарезанные соломкой пассерованные коренья, распаренную крупу, через 10–15 мин – картофель, мелко нарезанный лук и варить до готовности картофеля на умеренном огне.

Затем положить подготовленные огурцы, заправить по вкусу солью и огуречным рассолом, добавить пряности и варить 10–15 мин, после чего, убедившись в готовности почек, добавить зелень и варить еще 3 мин. Сметану положить в тарелку с рассольником при подаче на стол.

Рассольник с птичьими потрохами

100 г птичьих потрохов, 50 г соленых огурцов, 20 г огуречного рассола, 40 г картофеля, 15 г моркови, 25 г репчатого лука, 10 г корня петрушки, 10 г корня сельдерея, 10 г перловой крупы, 20 г сметаны, 10 г сливочного масла, лавровый лист, черный перец горошком, перец душистый горошком, соль, зелень укропа и петрушки, корень сельдерея – по вкусу.

Шейку, крылышки тщательно опалить, удалить пеньки, желудки разрезать на две части, удалить содержимое и снять внутреннюю кожицу; сердце надрезать и удалить кровь. Потроха промыть, ошпарить в горячей воде, снова промыть, залить горячей водой или костным бульоном и варить до готовности. Когда потроха будут готовы, бульон слить, настоять 15–20 мин и снять с него жир. Приготовить на бульоне рассольник по аналогии с предыдущим рецептом « *Рассольник по-харьковски*«(см. выше).

Готовые шейки и крылышки разрубить на 2–3 части, желудок и сердце нарезать ломтиками и положить в тарелку с рассольником перед подачей на стол, добавить сметану и зелень.

Рассольник с телятиной или курицей

80 г телятины или курицы, 50 г соленых огурцов, 20 г огуречного рассола, 40 г картофеля, 15 г моркови, 25 г репчатого лука, 10 г корня петрушки, 10 г корня сельдерея, 10 г перловой крупы, 20 г сметаны, 10 г сливочного масла, лавровый лист, черный перец горошком, перец душистый горошком, соль, зелень укропа и петрушки, корень сельдерея – по вкусу.

Готовится так, как описано в предыдущих рецептах *«Рассольник по-харьковски», «Рассольник с птичьими потрахами» (см. выше)*, только вместо почек в тарелку кладут заранее отваренную телятину, нарезанную соломкой или кубиками, или кусок отварной курицы.

Суп из чечевицы

250 г чечевицы, 2 моркови, 1 крупная репчатая луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 кость от ветчины без жира, 2 зубчика чеснока, 500 мл мясного бульона, 250 мл белого вина, 100 г нарезанной кубиками копченой ветчины, 2 ломтика нарезанного маленькими кубиками белого хлеба, 180 мл сливок, 1 ст. ложка нарезанной петрушки, 1 веточка сельдерея, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка мелко нарезанного садового чабера, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Чечевицу накануне вечером положить в кипяченую или минеральную воду. Лук очистить, нарезать и потушить в 1 ст. ложке сливочного масла. Морковь очистить, нарезать кружочками и также слегка потушить с луком.

Смешать тушеные овощи, добавить чечевицу вместе с водой, ветчинную кость, сельдерей, лавровый лист, чабер садовый, измельченный чеснок, холодный бульон и вино. На медленном огне довести до кипения. Периодически снимать пену. Прикрыть крышкой и на небольшом огне варить около 15 мин.

Появляющийся на поверхности супа жир сразу же удалять.

Отделить две шумовки чечевицы и отложить в отдельную посуду. Вынуть кость, лавровый лист и сельдерей.

Суп протереть, поставить на огонь, посолить и поперчить. Добавить ветчину. Варить 5—10 мин. Хлеб поджарить в оставшемся масле. Положить в суп сливки и чечевицу в целом виде и еще раз разогреть, но не кипятить.

При подаче к столу посыпать суп хлебными гренками и рубленой зеленью.

Рассольник с фасолью

300 г фасоли, 300 г соленых огурцов, 300 г картофеля, 30 г сливочного масла, 60 г сметаны, 2 яйца, 60 г репчатого лука, 30 г моркови, по 0,5 корня петрушки и сельдерея, лавровый лист, черный перец горошком, соль – по вкусу.

Фасоль замочить на 6 ч, затем отварить до готовности, отвар отцедить. Соленые огурцы очистить, нарезать соломкой и припустить с небольшим количеством воды.

Репчатый лук, морковь, корень петрушки и сельдерея пассеровать на сливочном масле.

В отвар фасоли влить воду, довести до кипения, положить картофель, нарезанный брусочками, и варить почти до готовности. Добавить припущенные огурцы, пассерованные коренья и репчатый лук, варить 7—10 мин.

За 5 мин до конца варки положить отварную фасоль, влить прокипяченный огуречный рассол, добавить черный перец горошком, лавровый лист, посолить.

Сняв с огня, заправить рассольник сырыми яичными желтками, растертыми с частью сметаны.

При подаче в тарелку положить сметану, мелко нарезанную зелень.

Гренки из гречневой каши

500 г гречневой крупы, 8 стаканов воды, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, соль – по вкусу.

Гречневую крупу перебрать. Поставить на огонь воду, положить 2 ст. ложки масла, соль. Когда вода закипит, всыпать крупу.

Как только крупа начнет загустевать, добавить еще одну ложку масла и варить до загустения.

Затем выложить на плоскую поверхность гречневую массу слоем толщиной в палец, остудить, нарезать на квадратики, обвалять в яйце и муке и поджарить на масле.

Потапцы к кулешикам

1 батон, 100 г растопленного сливочного масла, соль – по вкусу.

Батон разрезать на ломтики толщиной 1 см, а затем каждый ломтик – на кубики. Положить хлебные кубики в отдельную посуду и залить растопленным сливочным маслом, чтобы каждый кубик хорошо пропитался. Затем подсушить потапцы в духовке.

Галушки обыкновенные к юшкам

2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 6 ст. ложек пшеничной муки, 2 ст. ложки холодной воды, соль – по вкусу.

Желтки растереть со сливочным маслом до белого цвета, добавляя понемногу муку и воду, посолить. Взбить белки и размешать с тестом.

Затем чайной ложкой, смоченной в воде, набирать массу (не более половины ложки) и опускать в подсоленную кипящую воду.

Варить на небольшом огне под крышкой, чтобы не разварились. Когда всплывут, переложить в тарелки, залить юшкой и подать на стол.

Булочки к юшкам

1 стакан пшеничной муки, 125 г топленого сливочного масла, 1 стакан воды, 3 яйца, соль – по вкусу.

Закипятить воду с топленым маслом и, не снимая с огня, всыпать муку. Размешивать ложкой, пока тесто не загустеет, затем охладить и тщательно растереть, добавляя по одному яйца и соль. Потом такое тесто нужно выдержать 2 ч в холодном месте.

Сформовать маленькие круглые булочки, смазать их яйцом и запечь в духовке.

Пизы к борщам или юшкам

500 г муки, 1 стакан молока, 20 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль – по вкусу.

Для начинки: 300 г отварного мяса, 1 головка репчатого лука, 2 желтка, черный молотый перец, соль – по вкусу.

В теплом молоке растворить дрожжи, часть муки и поставить в теплое место. Когда опара подойдет, добавить масло, яйца, оставшуюся муку, сахар, соль и тщательно вымешать. Поставить еще раз в теплое место.

Приготовление начинки: пропустить через мясорубку мясо, перемешать с поджаренным на растительном масле луком, добавить желтки, поперчить, посолить.

Из теста сформовать пизы (пирожки), положить начинку, уложить в глиняную посуду, обсыпанную сухарями и дать расстояться.

Затем поставить в духовку и выпекать до готовности.

Ушки к юшкам

Для теста: 2 желтка, 1 стакан муки, 75 мл воды, соль – по вкусу.

Для начинки: 200 г мяса, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Замесить тесто.

Приготовление начинки: мясо и яйца, сваренные вкрутую, пропустить через мясорубку, перемешать с пережаренным луком, поперчить, посолить, поджарить.

Сформовать ушки, положить начинку и обжарить их на смальце или другом жиру.

Галушки картофельные к юшкам

3 картофелины, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 яйцо, 1 ч. ложка сливочного масла, соль – по вкусу.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности, протереть через сито. В картофель положить муку, масло, яйцо, тщательно перемешать и взбить. Варить как обычные галушки.

Бабка из пшенной каши к борщам

Сварить на молоке обычным способом рассыпчатую пшенную кашу, вымешать ее со сливочным маслом, посолить.

Глубокую сковороду обложить кусочками сала, сверху положить слой каши, затем положить слой сала, слой каши и т. д. Запечь в духовке.

Закуска из рыбы с грибами

1 кг рыбы, 1 кг картофеля, 50 г сушеных грибов, 2 головки репчатого лука, 10–15 шт. маслин, 0,75 стакана грибного отвара, соль, черный молотый перец – по вкусу, панировочные сухари – для присыпки.

Из очищенной и промытой рыбы удалить кости, нарезать ее кусочками, смешать с нарезанным вареным картофелем, рублеными вареными грибами и слегка обжаренным репчатым луком.

Подготовленную массу положить в кастрюлю, добавить маслины и перец, залить грибным отваром, потушить на легком огне, посыпать сухарями и поставить в духовку на 15–20 мин. Подавать к столу в горячем виде.

Перкельт по-закарпатски

1 кг свежей рыбы, 300 г репчатого лука, 100 г подсолнечного масла, 300 г помидоров, 300 г сладкого перца, 300 г рыбного бульона, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Рыбу очистить, отделить мякоть от костей и нарезать небольшими кусочками.

Лук измельчить и пассеровать на подсолнечном масле. Добавить кусочки рыбы, свежие помидоры, сладкий перец, рыбный бульон, посолить, поперчить и тушить до готовности.

Горячая закуска из свеклы

1 кг свеклы, 300 г моркови, 6–8 сушеных грибов, 2 головки репчатого лука, 0,5 лимона, 0,75 стакана сметаны, 1 головка чеснока, 8—10 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 1 ч. ложка мяты, 1 ч. ложка соли, 0,5 ч. ложки черного молотого перца.

Свеклу очистить, промыть, нарезать крупными кусками, положить в кастрюлю и залить холодной водой (небольшим количеством, чтобы только прикрыть овощи). Добавить сухие трибы и довести до кипения.

После того как вода закипит, грибы вынуть, нарезать соломкой и снова опустить в кастрюлю. Посолить, положить мелко нарезанный лук и томить на слабом огне. Когда вода почти полностью выкипит, засыпать черный перец, цедру лимона, половину головки чеснока, лавровый лист, мяту и подержать на огне еще несколько минут.

Затем, не выключая плиту, перемешивать блюдо в течение 3 мин. В сметану положить перец, оставшийся чеснок и как следует размешать.

Снять с огня, полить свеклу лимонным соком и дать постоять 10 мин.

Заправить закуску сметаной и подать к столу.

Тертая редька

300 г редьки, 3–4 ст. ложки растительного масла, репчатый или зеленый лук, соль – по вкусу.

Редьку натереть на крупной терке, перемешать с мелко нашинкованным луком, растительным маслом и посолить. Для более мягкого вкуса часть редьки можно заменить морковью, а вместо масла использовать сметану.

Икра овощная

500 г кабачков, 500 г баклажанов, 2 моркови, 500 г капусты, 2 головки репчатого лука, 1 пучок зеленого лука, 0,5 стакана томатного соуса, 1 ст. ложка уксуса, 0,5 стакана растительного масла, черный молотый перец, соль, зелень – по вкусу.

Баклажаны и кабачки запечь в духовке. Отделить кожицу, мелко нарубить. Лук, морковь и капусту мелко нарезать и пассеровать с растительным маслом и томатным соусом, а затем смешать с рублеными кабачками и баклажанами. Все тушить 20 мин, периодически помешивая.

Заправить икру уксусом, солью, перцем и охладить. При подаче посыпать зеленым луком, зеленью петрушки или укропа.

Тыква с томатным соусом

1 кг тыквы, 0,5 стакана острого томатного соуса, 0,25 стакана муки, 0,25 стакана растительного масла, зелень – по вкусу.

Тыкву очистить от кожицы, удалить семена, нарезать на куски, запанировать в муке и обжарить на растительном масле. Готовую тыкву залить разведенным томатным соусом и тушить четверть часа.

Подавать на блюде, посыпав укропом или зеленью петрушки.

Помидоры, фаршированные грибами

500 г помидоров, 150 г свежих белых грибов, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка томата-пасты, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка тертого сыра, 3 дольки чеснока, панировочные сухари, черный молотый перец, соль, зелень петрушки – по вкусу.

У мелких свежих помидоров срезать верхушки, выжать сок, удалить семена и часть мякоти. Репчатый лук мелко нарубить и обжарить на масле, затем добавить мелкорубленые свежие белые грибы или шампиньоны, томат-пасту, чеснок, рубленую зелень петрушки и продолжать пассерование.

Всю массу смешать с молотыми сухарями, посолить и поперчить. В подготовленные помидоры положить начинку, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу.

Помидоры, фаршированные пшенной кашей, сыром и луком

10 свежих помидоров, 3–4 ст. ложки пшена, 1 стакан воды, 2 ст. ложки сливок, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки майонеза, 50 г сыра, 2 ст. ложки растительного масла.

Репчатый лук мелко порубить и обжарить на растительном масле. Сыр натереть на крупной терке. Охлажденную рассыпчатую кашу смешать с обжаренным луком, тертым сыром и перемешать.

Помидоры разрезать пополам, на каждую половинку уложить фарш и сверху полить смесью сливок с майонезом.

Помидоры с чесноком

6–8 помидоров, 1 большая головка чеснока, 1 стакан растительного масла, соль, черный молотый перец, зелень – по вкусу.

Помидоры вымыть, осушить, разрезать каждый пополам и положить на глубокую сковороду разрезом вниз. Густо засыпать их рубленым чесноком, посолить и поперчить. Налить на сковороду толстым слоем масло, закрыть ее крышкой и тушить помидоры на маленьком огне до мягкости.

Остудить, выложить в салатник, залить маслом и украсить зеленью.

Помидоры с яичной начинкой

1 кг помидоров, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки уксуса, 6 яиц, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка зелени петрушки, соль – по вкусу.

Отделить треть желтков, остальные измельчить, посолить, смешать с рубленой зеленью и начинить помидоры.

Горчицу растереть с оставшимися желтками, маслом, сахаром, уксусом, посолить и залить помидоры этой смесью.

Помидоры в подливе

1 кг помидоров, 2 ст. ложки растительного масла, 5 яиц, 2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, соль – по вкусу.

Помидоры нарезать кружочками, выложить на блюдо, полить подливой и посыпать измельченным укропом.

Приготовление подливы: яйца отварить, желтки вынуть, измельчить, заправить горчицей, сахаром, солью, маслом.

Фасоль протертая

300 г фасоли, 150 г репчатого лука, 40 г растительного масла, 20 г уксуса, 20 г зеленого лука, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Фасоль сварить. Половину репчатого лука пассеровать. Вареную фасоль, пассерованный и сырой репчатый лук пропустить через мясорубку, заправить солью и перцем.

Перед подачей уложить в салатник горкой, полить маслом, уксусом и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Фасолевая закуска

500 г фасоли, 1 репчатая луковица, 50 г смальца, 200 г сметаны, 1 ч. ложка муки, соль, молотый красный перец – по вкусу.

Фасоль отварить и поставить в холодное место. Мелко нарезанный лук обжарить в жире, посыпать перцем, положить отваренную фасоль и залить водой. Затем посолить и на медленном огне под крышкой варить до готовности.

В сметане размешать муку и за 2–3 мин до окончания приготовления блюда заправить фасоль.

Редька со сметаной

500 г редьки, 100 г зеленого лука, 200 г сметаны, 25 г уксуса, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Редьку очистить и натереть на терке. Зеленый лук мелко нарезать и смешать с редькой. Добавить сметану, перемешанную с солью, перцем, уксусом.

Кашка из баклажанов

1 кг баклажанов, 100 г зеленого лука, 50 г подсолнечного масла, 50 г уксуса, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Баклажаны испечь в духовке, охладить, очистить от кожицы, измельчить, добавить мелко нарезанный лук, соль, перец, подсолнечное масло и все перемешать.

Меживо из баклажанов

1 кг баклажанов, 100 г подсолнечного масла, 200 г репчатого лука, 300 г помидоров, 15 г сахара, 50 г уксуса, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Баклажаны нарезать небольшими кружочками, посолить, оставить на 1 ч. Затем отжать выделившийся сок и обжарить баклажаны на подсолнечном масле с двух сторон. Лук нарезать и тоже поджарить.

Баклажаны и лук сложить в кастрюлю и залить овощной заправкой. Тушить 15–20 мин.

Приготовление заправки: красные помидоры протереть через сито, добавить соль, перец, сахар и уксус, тщательно перемешать. Меживо подают на стол холодным.

Кашка из кабачков

1 кг кабачков, 250 г репчатого лука, 50 г подсолнечного масла, 30 г сахара, 50 г уксуса, 50 г чеснока, 50 г петрушки, 50 г укропа, 200 г сладкого перца, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Подготовленные кабачки натереть на терке и потушить на слабом огне. Мелко нарезанный лук обжарить в подсолнечном масле, добавить тушеные кабачки, соль, перец, сахар, уксус, измельченный чеснок и хорошо перемешать.

Подавать кашку холодной, украсив зеленью укропа, петрушки и кружочками красного сладкого перца.

Кабачки в томате с овощами

1 кг кабачков, 3 моркови, 1 небольшой кочан капусты, 1 головка репчатого лука, 2 пучка петрушки, 0,5 стакана острого томатного соуса, 0,5 стакана растительного масла, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Кабачки очистить от кожицы, нарезать кружками, вырезать середину и на 5 мин опустить в кипящую воду.

Подготовленные кабачки наполнить фаршем, положить в сковороду, залить разведенным томатным соусом и тушить в духовке около 30 мин.

Приготовление фарша: морковь и петрушку нарезать мелкой соломкой или кубиками, лук нашинковать и все вместе пассеровать на растительном масле. Затем добавить мелко нарезанную капусту, перец, соль и тушить до готовности.

Подавать кабачки холодными, посыпав зеленью петрушки и укропа.

Кабачки, фаршированные грибами

1 кг кабачков, 350 г белых грибов, 2 головки репчатого лука, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 ст. ложки панировочных сухарей, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Свеклу отварить и мелко нарезать. Отдельно отварить фасоль и чернослив. Чернослив измельчить и перемешать с фасолью и свеклой. Блюдо посолить, добавить подсолнечное масло и перец.

Свежие кабачки средних размеров очистить от кожицы, разрезать поперек на части по 3–4 см, удалить семена и часть мякоти, придав кабачкам вид чашечки.

Репчатый лук мелко нарубить, обжарить на масле, добавить нарезанные белые грибы, заправить по вкусу солью и перцем, затем снова жарить 2 мин. Добавить молотые сухари, размешать, наполнить фаршем кабачки, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Подать как горячую закуску на сковороде.

Меживо из свеклы

1 кг свеклы, 200 г репчатого лука, 50 г подсолнечного масла, 100 г томатного соуса, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Свеклу отварить и натереть на терке. Лук мелко нарезать и поджарить на подсолнечном масле. Соединить свеклу с луком, добавить томатный соус, соль, перец и все потушить. Подавать на стол, посыпав зеленым луком.

Варя по-гуцульски

500 г свеклы, 300 г фасоли, 250 г чернослива, 100 г подсолнечного масла, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Икра грибная

1 стакан соленых грибов (50 г сухих), 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Грибную икру можно приготовить из соленых или предварительно отваренных сушеных грибов.

Соленые грибы промыть, дать стечь воде и мелко нарубить. Нашинкованный репчатый лук обжарить на масле, охладить и смешать с грибами, слегка поперчив.

Из сваренных сухих грибов икру готовят таким же образом, но для большей остроты добавляют лимонный сок или уксус, соль, перец.

Заливные грибы

150 г соленых грибов, 1 стакан воды, 10 г желатина, 100 г моркови, зелень – по вкусу.

В воду добавить 3 ст. ложки грибного рассола, вскипятить, положить замоченный в воде желатин, растворить его и жидкость процедить. В форму тонким слоем залить желе и, после того как оно слегка застынет, положить мелко нарезанные грибы и кружочки вареной моркови. Залить блюдо оставшимся желе. Форму поставить в холодильник до застывания.

Готовое заливное выложить на блюдо и посыпать рубленой зеленью.

Грибы, тушенные с помидорами

250 г белых грибов, 50 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 головки репчатого лука, 300 г помидоров, укроп, соль – по вкусу.

Обработанные свежие белые грибы нарезать дольками, поджарить на сковороде с маслом; добавить поджаренный репчатый лук, помидоры, сметану и потушить. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью укропа.

Закуска из фаршированных грибов

4 крупных гриба, 1 ст. ложка мелко нарезанного лука, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 3 ст. ложки толченых сухарей, соль – по вкусу.

Шляпки подготовленных грибов наполнить фаршем и положить на них по кусочку сливочного масла (всего – 1 ст. ложка), затем поместить грибы в огнеупорную посуду и запекать в горячем духовом шкафу около 30–45 мин.

Приготовление фарша: оставшееся масло разогреть, пассеровать на нем лук вместе с мелко нарезанными ножками грибов, посыпать зеленью петрушки и перемешать с сухарями.

Колбаса, жаренная в тесте

300 г колбасы, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка растительного масла, 100 г жира, зелень – по вкусу.

Колбасу очистить и нарезать ломтиками. Яйца растереть с мукой и постепенно разбавить молоком, добавить растительное масло. Вилкой брать ломтики колбасы, обмакивать в тесто и класть на сковородку с кипящим жиром.

Подрумяненные ломтики выложить на блюдо и посыпать рубленой зеленью.

Закуска украинская

100 г свеклы, 130 г свежей капусты, 50 г свежих яблок, 50 г майонеза, 100 г ветчины, 200 г филе жареного гуся, 50 г свежих огурцов, 100 г помидоров, 1 яйцо, 25 г зелени петрушки, 0,5 г лимонной кислоты, соль – по вкусу.

Очищенную вареную свеклу, свежую белокочанную капусту, яблоки нарезать соломкой. Капусту перетереть с солью, отжать, смешать с яблоками, свеклой, заправить майонезом и лимонной кислотой. Украсить салат кусочками ветчины, гусиным мясом, яйцами, огурцами, помидорами и зеленью петрушки или листьями зеленого салата.

Кашка грибная

500 г маринованных или соленых грибов, 100 г репчатого лука, 50 г чеснока, 50 г подсолнечного масла, черный молотый перец – по вкусу.

Маринованные или соленые грибы промыть, измельчить, добавить мелко нарезанный лук, поджаренный на подсолнечном масле, чеснок, перец, все хорошо перемешать.

Закуска из мяса цыпленка

500 г вареного и нарезанного кусочками мяса цыпленка, 50 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 50 г муки, 1 яичный желток, 0,25 л молока, сок половины лимона, 1 яйцо, сваренное вкрутую, зелень петрушки, соль, лимонный сок – по вкусу.

Лук натереть на терке и отварить в небольшом количестве подсоленной воды.

Разогреть масло, пассеровать на нем муку, развести ее частью молока в кашицу, добавить луковый отвар, мясо цыпленка и проварить на слабом огне в течение 15–20 мин.

Затем снять смесь с плиты, перемешать с желтком, растертым с оставшимся молоком, и вновь подогреть, не доводя до кипения.

Готовое блюдо заправить лимонным соком, посыпать рубленой зеленью петрушки, переложить на тарелку и украсить ломтиками сваренного вкрутую яйца.

Паштет домашний

1 кг свинины, 200 г свиной печени, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка водки, петрушка, мускатный орех, лавровый лист, гвоздика, черный молотый перец, корица, крупная соль – по вкусу.

Свинину и печень пропустить через мясорубку, смешать все с солью, пряностями, луком, водкой. Выложить в керамическую огнеупорную миску; поместить миску на водяную баню и поставить в духовку на полтора часа. Запекать полчаса под крышкой и час без крышки. Один раз паштет перемешать. Этот паштет будет вкуснее, если после приготовления выдержать его 2–3 ч на холоде.

Паштет из куриного мяса

100 г отварного куриного мяса, 50 г сыра, 100 г вареных шампиньонов, 1 яйцо, 1 стакан сметаны, соль, черный молотый перец, сахар, тертый мускатный орех – по вкусу.

Курятину и грибы дважды пропустить через мясорубку, добавить сыр, натертый на мелкой терке, яйцо, специи и сметану, все перемешать, выложить в смазанную жиром форму и запекать в духовке 15 мин.

Холодец

1 кг свиных ножек, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 20 г корня петрушки, 50 г чеснока, 5 г черного перца горошком, соль, лавровый лист – по вкусу.

Свиные ножки почистить, большие кости разрубить, сложить в кастрюлю и варить на слабом огне 3–4 ч. За час до готовности к мясу добавить лук, морковь, перец, петрушку, лавровый лист и соль.

Из готового бульона вынуть мясо, отделить от косточек и нарезать мелкими кусочками.

Бульон процедить, добавить в него растертый чеснок и залить мясо. Холодец поместить на верхнюю полку холодильника для застывания.

Сало закусочное с чесноком

500 г сала, 30 г чеснока, соль, черный молотый перец, зелень, сладкий салатный лук – по вкусу.

Сало нашпиговать чесноком и отварить до готовности. В конце варки добавить соль, перец. Готовое сало охладить и нарезать небольшими кусочками. На стол подавать с зеленью петрушки, укропа и салатным луком, нарезанным кольцами.

Куриный заколот

1 кг курицы, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 20 г корня петрушки, 100 г белых грибов, 20 г желатина, соль, черный молотый перец, лавровый лист – по вкусу.

Курицу промыть, разрезать на куски, залить холодной водой и варить 3–4 ч. За час до окончания варки добавить лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец и соль.

Сваренную курицу вынуть из бульона, отделить мясо от косточек, нарезать его небольшими кусочками. Свежие белые грибы отварить, мелко посечь и положить в куриный бульон. В тарелки положить мясо, залить куриным бульоном с растворенным в нем желатином и поставить в холодное место для застывания.

Потапцы с салом

1 кг ржаного хлеба, 200 г сала, 10 г чеснока.

Хлеб нарезать небольшими тоненькими ломтиками, корку натереть чесноком. На сковородку с поджаренным салом положить подготовленный хлеб, обжарить с обеих сторон до золотистого цвета. На стол подавать с кусочками поджаренного сала.

Мясо заливное

1 кг говядины, 20 г желатина, 2 яйца, 100 г зелени петрушки и укропа, 1 л мясного бульона, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Мясо отварить, нарезать небольшими кусочками, положить в тарелку и украсить вареными яйцами и зеленью. Желатин предварительно размочить в воде и растворить в процеженном мясном бульоне.

Залить мясо с зеленью и яйцами подготовленным бульоном и поставить в холодное место для застывания.

Лечо по-деревенски

1 кг сладкого болгарского перца, 1 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 3 г черного молотого перца, 100 г жира; 5яиц, 300 г сметаны, 300 г колбасы, соль – по вкусу.

Лук нарезать полукольцами, перец – брусочками, положить на сковородку с кипящим жиром и обжарить. Добавить помидоры, нарезанные кусочками, поперчить и тушить до готовности. В конце добавить вареные яйца, залить сметаной и прокипятить.

Лечо можно готовить и с колбасой, но без яиц. Тогда к овощам рекомендуется добавить очищенную и нарезанную соломкой копченую колбасу и черный перец.

Творог с сырыми овощами

350 г творога, 6 шт. редиса, 1 стебель зеленого лука, 1 свежий огурец, 2 ст. ложки сметаны, соль, сахар, зелень – по вкусу.

Творог тщательно растереть, смешать с мелко нарезанными редисом, огурцами, зеленью, зеленым луком, сметаной, заправить солью и сахаром по вкусу.

Закуска аппетитная

40 г тертого сыра, 1 яйцо, 25 г майонеза, 5 г зелени.

Измельченный на крупной терке сычужный сыр соединить с рублеными яйцами и заправить майонезом. При подаче украсить яйцом и зеленью.

Закуска из ветчины

500 г ветчины, 500 г картофеля, 100 г репчатого лука, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Ветчину и вареный картофель нарезать небольшими кусочками. Мелко нарезанный лук поджарить на сливочном масле, добавить ветчину, картофель, соль, перец, заправить сметаной и поставить в духовку на 20–30 мин. Украсить листьями зеленого салата.

Ветчина жареная

500 г ветчины, 100 г горчицы, 250 г сливочного масла.

Ветчину нарезать небольшими квадратиками, смазать каждый ломтик горчицей, положить на сковородку, залить растопленным сливочным маслом и запечь в духовке. Подавать на стол в горячем виде.

Фаршированная капуста под майонезной заправкой

5 листков квашеной белокочанной капусты, 400 г жареного мяса (любого), 1 соленый огурец, 2 яйца, сваренных вкрутую (белки), 2 ст. ложки майонеза.

Для майонезной заправки: 2 яйца, сваренных вкрутую (желтки), 200 г растительного масла, 2 ч. ложки горчицы, 2 ч. ложки сахарной пудры, 200 г сметаны, несколько капель лимонного сока, соль – по вкусу.

Жареное мясо нарезать небольшими кусочками, смешать с мелко нарезанным огурцом, яичными белками, майонезом и зеленью. Полученной массой наполнить листья капусты, предварительно срезав с них толстые жилки и нарезав на квадраты 5х5 см.

Завернув в каждый квадрат полученную массу, уложить их на блюдо, сверху залить майонезной заправкой и поставить в прохладное место. К столу подавать в холодном виде.

Смаженина

1 кг свинины, 100 г свиного жира или подсолнечного масла, 1 кг картофеля, 100 г зелени укропа, петрушки, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Свинину нарезать кусочками, слегка отбить, посолить, поперчить и обжарить на свином жире или подсолнечном масле с двух сторон до румяного цвета.

Готовую свинину подавать на стол с жареным картофелем, полив ее соком, в котором она жарилась, и посыпав зеленью укропа и петрушки.

Смаженина по-гуцульски

1 кг свинины, 100 г свиного жира, 1 кг картофеля, 3 яйца, 100 г репчатого лука, 50 г томатного соуса, 500 мл мясного бульона, 50 г зелени петрушки, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды.

Свинину нарезать кусочками, отбить, посолить, поперчить и поджарить. Картофель очистить, натереть на терке, добавить яйца, соль, хорошо перемешать, сформовать оладьи и поджарить.

Лук пассеровать с томатным соусом. В керамический горшок сложить оладьи из картофеля, сверху – мясо с луком. Залить мясным бульоном и посыпать зеленью петрушки. Горшок залепить тестом, смазать яйцом и поставить в духовку.

Смаженина из свиной шеи

1 кг мяса, 300 г чернослива, соль, черный молотый перец, горчица, сахар, чеснок, ароматические коренья, зеленый лук – по вкусу.

Мясо натереть горчицей, солью, перцем, сахаром, чесноком, завернуть в фольгу и положить на 2 ч в холодильник. Затем поместить в хорошо разогретую духовку и жарить, добавив коренья и подлив горячей воды.

Через полчаса положить около мяса чернослив.

Каждые 10–15 мин мясо нужно поливать образующейся жидкостью.

Готовую смаженину придавить грузом. Остывшее мясо нарезать ломтиками, украсить черносливом и зеленым луком.

Сиченик с картофельной начинкой

400 г свинины, 100 г внутреннего жира, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 100 г мякоти булки, 15 г муки, 200 г картофеля, 100 г моркови, 100 г сметаны, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Пропустить через мясорубку свинину, внутренний жир, лук, мякоть булки. Добавить желток, немного воды, поперчить, посолить и хорошо вымешать.

Отварить в соленой воде картофель, почистить и протереть через дуршлаг. Подготовленный мясной фарш разложить как корж, посередине положить картофель, смешанный с тертой морковью и, соединив края коржа, переложить его на сковородку в кипящее масло.

Жарить на большом огне, не накрывая крышкой. Под конец жаренья сиченик посыпать мукой и добавить сметану.

Сиченик с начинкой из гречневой каши

Готовится, как и « *Сиченик с картофельной начинкой*«(*см. рецепт выше*), только вместо картофеля кладется гречневая каша, сваренная на воде со свежим салом.

Душенина с овощами

500 г свинины, 1 стакан гороха, 0,5 стакана сметаны, 0,5 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла или смальца, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 1 корень петрушки, 0,25 стакана бульона, соль, черный молотый перец, лавровый лист – по вкусу.

Подготовленную свинину нарезать мелкими кубиками, посолить, посыпать пшеничной мукой и обжарить в хорошо разогретом смальце или сливочном масле до румяного цвета. Горох перебрать, промыть и отварить в несоленой воде до полуготовности.

Морковь, лук, петрушку очистить, мелко нарезать, смешать с молотым перцем, лавровым листом и солью.

Сотейник или кастрюлю смазать растопленным сливочным маслом, выложить слоями половину подготовленных овощей, потом поджаренную свинину, на нее – полусваренный горох, а сверху – вторую половину овощей, залить бульоном, сваренным из костей, и тушить 20–25 мин, после чего залить сметаной, смешанной с пассерованным на сливочном масле томатом-пюре. Поставить в духовку на 10–15 мин.

Душенина с луком

1,5 кг мяса, 50 г сливочного масла, корень петрушки, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Для подливы: 2 стакана сметаны, 1 головка измельченного репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, соль – по вкусу.

Куски мяса хорошо отбить, посолить, слегка поджарить с корнем петрушки в масле. Мясо порезать на тоненькие пластинки, положить на сковородку с кусочком масла, посыпать перцем и, полив подливой из лука, поставить запекать в духовку.

Приготовление подливы: смешать сметану, лук, масло, посолить и потушить.

Душенина с помидорами и сладким перцем

1 кг свинины, 100 г репчатого лука, 50 г подсолнечного масла, 300 г сладкого перца, 300 г помидоров, 500 г мясного бульона, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить и поджарить с луком на подсолнечном масле. Положить в сотейник, добавить мелко нарезанные помидоры и сладкий перец, залить мясным бульоном и тушить в духовке до готовности. На стол подавать с жареным картофелем.

Душенина с капустой

1 кг свинины, 100 г репчатого лука, 2 стакана мясного бульона, 100 г сала или свиного жира, 1 кг капусты, 500 г яблок, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Нарезанное небольшими кусочками мясо посолить, поперчить и поджарить с луком на сале или на свином жире до готовности.

Свежую капусту нашинковать, посолить и потушить. Яблоки очистить и мелко нарезать.

В сотейник положить тушеное мясо, капусту, яблоки, залить мясным бульоном и тушить 45 мин в духовке.

Свинина, тушенная с капустой и яблоками

500 г свинины, 1 кг свежей капусты, 200 г яблок, 3 ст. ложки смальца или сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 1 стакан бульона, соль – по вкусу.

Свинину крупным куском посолить и пожарить на смальце или сливочном масле до готовности. Затем нарезать небольшими кусочками.

Свежую капусту очистить, нарезать соломкой, хорошо перетереть с солью, тушить 25–30 мин и смешать с пассерованным луком и нарезанными дольками очищенных яблок.

В смазанный растопленным маслом сотейник или кастрюлю выложить слоями, повторяя несколько раз, тушеную капусту, подготовленную свинину, с луком и яблоками, залить бульоном и тушить 30–40 мин под закрытой крышкой.

Крученики из свинины, фаршированные грибами

400–500 г свинины от окорока, 100 г свежих грибов, 100 г вареной ветчины, 3 ст. ложки густого молочного соуса, по 3 ст. ложки топленого сала и сливочного масла, 1 яйцо, 100 г белой панировки (сухарей), соль – по вкусу.

Свинину нарезать на широкие куски и отбить тяпкой до толщины 3–4 мм. На середину каждого пласта положить начинку (1 ст. ложку), предварительно придав ей продолговатую форму. Затем, приподняв ножом мясной пласт, обернуть им начинку, чтобы слой мяса вокруг нее был одинаковой толщины.

Перед жареньем крученики посолить, смочить в сыром взбитом яйце и запанировать в белой панировке. Обжарить крученики на сковороде и довести до готовности в жарочном шкафу.

Приготовление начинки: свежие шампиньоны или белые грибы и нежирную ветчину нарезать соломкой, слегка поджарить на масле и смешать с густым молочным соусом.

На гарнир подать зеленый горошек, жареный картофель, овощи.

Крученики с гречкой

1 кг мяса, 100 г свиного жира, 100 г репчатого лука, 200 г грибного отвара, 200 г сметаны, соль, черный молотый перец, лавровый лист – вкусу.

Для начинки: 250 г гречневой крупы, 1 головка репчатого лука, 3 яйца, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить, отбить. На каждый кусочек положить начинку, свернуть валиком, перевязать ниткой и обжарить на свином жире.

Сложить в кастрюлю, добавить лавровый лист, поджаренный лук, грибной отвар, сметану и тушить в духовке до готовности.

Приготовление начинки: гречку отварить, перемешать с поджаренным на масле мелко нарезанным луком, вареными яйцами, перцем, солью.

На стол крученики подавать с жареным картофелем и тушеными грибами.

Завиванец из свиной грудинки

1,5 кг свиной грудинки, 2 моркови, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый лист, 10 горошин черного перца, соль – по вкусу.

Не очень широкий кусок свежей свиной грудинки обмыть, вытереть чистой салфеткой, надрезать пленку и удалить кости, посолить, поперчить, свернуть (кожей кверху) и крепко перевязать ниткой или шпагатом.

Завиванец положить в кастрюлю, залить горячей водой, добавить очищенную морковь, лук, лавровый лист, горошины перца.

Кастрюлю закрыть крышкой и варить мясо 2–3 ч. К концу варки посолить, завиванец придавить грузом и дать остыть, не вынимая из бульона.

Перед подачей на стол нитки удалить, мясо нарезать ломтиками.

Завиванец из поросенка

1 кг поросенка, 400 г свинины, 60 г сала-шпик, 6 яиц, 1 морковь, 0,5 головки репчатого лука, 1 корень петрушки, соль, специи – по вкусу.

Поросенка опалить, выпотрошить, промыть, разрезать вдоль по грудной клетке, снять кожу с мясом и удалить кости, очищая их от мяса.

Свинину нарезать кусками и вместе с мясом, срезанным с костей поросенка, пропустить через мясорубку.

Сало-шпик нарезать кубиками, добавить соль, молотый перец, соединить с рубленым мясом и хорошо перемешать; половину фарша выложить на кожу поросенка, поверх – нарезанные на четыре части сваренные вкрутую яйца, а затем – вторую половину фарша.

Свернув кожу поросенка рулетом, выложить изделие на влажное полотно, хорошо перевязать шпагатом, поместить в посуду с горячей водой, добавить соль, перец горошком, лавровый лист, мелко нарезанные морковь, петрушку, репчатый лук и варить до готовности при медленном кипении 2–2,5 ч.

На готовый завиванец положить груз и охладить.

Завиванец по-полтавски

600 г свинины, 100 г сала-шпик, 1 яйцо, 50 г молока, чеснок, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Подготовленную свинину нарезать, пропустить через мясорубку, добавить немного молока или воды, измельченный очищенный чеснок, соль, перец, хорошо перемешать, выложить на мокрую салфетку, разровнять, разложить мелко нарезанное сало-шпик, соединить концами салфетки края, придать мясу форму рулета, переложить его на смазанный маслом противень, смазать взбитыми с водой яйцами и запечь.

При подаче на стол полить растопленным сливочным маслом. Завиванец можно подавать и холодным.

Буженина по-гуцульски

1 кг свинины, 30 г чеснока, соль, тмин – по вкусу.

Свинину посолить, нашпиговать чесноком, посыпать тмином, поставить в духовку и жарить до готовности, поливая мясо соком, образующимся во время жаренья.

Готовую буженину нарезать порциями и подавать с жареным картофелем и тушеной капустой.

Верещака

1 кг свиной грудинки, 100 г свиного жира, 100 г репчатого лука, 1 л свекольного кваса, 200 г тертого черного хлеба, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Свиную грудинку нарезать, обжарить на свином жире, положить в кастрюлю, добавить перец, соль, мелко нарезанный лук, жир, в котором жарилось мясо, залить свекольным квасом и тушить до полуготовности.

Затем положить в кастрюлю тертый черный хлеб и тушить до полной готовности.

Мачанка по-закарпатски

1 кг свинины, 100 г свиного жира, 30 г муки, 100 г репчатого лука, 50 г подсолнечного масла, 200 г сметаны, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Свинину нарезать небольшими кусочками и поджарить на свином жире.

Муку пассеровать до золотистого цвета, лук поджарить и перемешать с мукой. Добавить перец, соль, заправить сметаной и довести до кипения. Приготовленным соусом залить мясо и довести до готовности.

Мачанку подают на стол с домашней лапшой или жареным картофелем.

Полядвица

1 кг мяса (свинина или говядина), 1 лимон, 50 г муки, 100 г сливочного масла, соль – по вкусу.

Мясо очистить от пленок, натереть лимоном, посолить, обвалять в муке и поджарить на сливочном масле. Затем поставить в духовку и довести до готовности.

Перед подачей на стол мясо нарезать кусочками. Подавать с жареным картофелем, зеленью укропа и петрушки.

Шпундра

1 кг свиной грудинки, 100 г свиного жира, 100 г репчатого лука, 1 кг свеклы, 500 г свекольного кваса, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Свиную грудинку нарезать мелкими кусочками и поджарить на свином жире вместе с луком. Положить в кастрюлю, добавить нарезанную свеклу, залить свекольным квасом, поперчить, посолить и варить до готовности.

Бигос по-галичански

1 кг свинины, 500 г квашеной капусты, 2 ч. ложки уксуса, 500 мл мясного бульона, 2 репчатые луковицы, 100 г томатного соуса, 1 лавровый лист, соль, сахар, черный молотый перец – по вкусу.

Квашеную капусту сбрызнуть уксусом, добавить мясной бульон и тушить до полуготовности.

Свинину нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить и поджарить на свином жире. Лук пассеровать, добавить томатный соус и тушить 10–15 мин.

Подготовленные продукты соединить, заправить сахаром, солью, перцем по вкусу, добавить лавровый лист и тушить до готовности.

Битки по-украински

450 г свинины, 60 г жира, 100 г шпика, 100 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 100 г ржаного хлеба, зелень петрушки, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Свинину (корейку, окорок) нарезать плоскими широкими порционными кусками, придавая им форму битков, посыпать солью, перцем, слегка обжарить с жиром. В сотейник положить нарезанный ломтиками шпик, на него – битки и слегка поджаренный репчатый лук, залить бульоном и тушить до готовности. Заправить растертым чесноком.

При подаче битки с луком и шпиком положить на поджаренные ломтики ржаного хлеба и посыпать зеленью петрушки.

На гарнир подать тушеный картофель, отдельно – свежие или соленые огурцы.

Печеня по-житомирски

500 г свинины, 50 г сливочного масла, 1 кг картофеля, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 120 г томата-пюре, 40 г сушеных грибов, чеснок, черный молотый перец, лавровый лист, соль – по вкусу.

Свинину нарезать небольшими кусками, посолить, слегка обжарить и тушить до полуготовности с томатом-пюре.

Картофель и морковь почистить, нарезать кубиками, слегка обжарить на сливочном масле, смешать с нарезанным сырым луком и заправить солью и перцем.

Подготовленные овощи и свинину уложить в кастрюлю слоями, начиная и заканчивая слоем овощей.

Грибы отварить в одном стакане воды, мелко нарезать, затем еще немного поварить, уварив бульон наполовину, а далее залить им подготовленную свинину с овощами, добавив лавровый лист, еще немного соли и продолжать тушить до готовности.

Перед подачей посыпать печеню измельченным чесноком, дать настояться 3–4 мин с закрытой крышкой.

Вареный поросенок с хреном

1 поросенок, 2 кг картофеля, 200 г хрена, 50 г уксуса, соль – по вкусу.

Подготовленного поросенка отварить до готовности, посолить, охладить и нарезать порциями. Подавать на стол с отварным картофелем и подливой из хрена. Для подливы натертый хрен смешать с уксусом.

Поросенок, жаренный с гречневой кашей

Поросенок весом около 1 кг, 250 г гречневой крупы, 100 г смальца, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Тушку поросенка очистить, промыть, вымочить в холодной воде в течение 2 ч, обсушить полотенцем, посолить внутри, нафаршировать и жарить на противне в духовке с хорошо разогретым смальцем до готовности, периодически смазывая поросенка смальцем.

При подаче на стол жареного поросенка нарезать кусками, обложить фаршем и полить разогретым сливочным маслом.

Приготовление фарша: отварить рассыпчатую кашу из гречневой крупы, нарезанный лук обжарить на сливочном масле, порубить отваренные печень и почки поросенка, вареные яйца, заправить перцем, солью и все хорошо перемешать.

Поросенок заливной

1 поросенок, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый лист, 6–8 горошин черного перца, 1 ч. ложка желатина, соль – по вкусу.

Поросенка выпотрошить, опалить и промыть. Затем отварить его в воде с приправами на слабом огне! Если пряностей и кореньев положить меньше, запах поросенка будет острее.

Готового поросенка охладить в бульоне, затем вынуть, нарезать кусками, аккуратно положить на блюдо и украсить кружками вареной моркови.

Бульону, в котором варился поросенок, дать отстояться, процедить и, если его много, прокипятить, чтобы выпарить часть жидкости.

Затем положить в бульон желатин, предварительно замоченный в холодной воде. Желатина нужно брать немного или совсем не класть, поскольку в молодом поросенке содержатся вещества, образующие студень.

Отдельно подать хрен с уксусом.

Поросенок жареный фаршированный

1 поросенок, 300 г телятины, 150 г сливочного масла, 2 ломтика хлеба без корки, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, майонез, зелень, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Поросенка хорошо очистить, разрезать брюшко, грудную клетку, выпотрошить. Затем промыть его и удалить все кости, кроме костей головы и ножек. Натереть солью и дать просолиться в течение получаса.

Сердце, легкие, печень и почки поросенка сварить в подсоленной воде, охладить и разрезать на куски, добавить телятину, морковь, лук и поджарить на масле, а затем дважды пропустить через мясорубку.

Отдельно растереть добела масло; растирая, добавить пропущенное через мясорубку мясо, замоченный в молоке хлеб, яичные желтки, перец, соль и разбавить бульоном, чтобы масса не была слишком крутой. Затем ввести взбитые белки и осторожно перемешать.

Приготовленным фаршем начинить поросенка, зашить грудь и брюшко, положить на противень и жарить в духовке.

Когда поверхность зарумянится, влить стакан бульона. В процессе жаренья поливать поросенка образующимся соком, жарить около полутора часов. Уши и хвост можно обернуть бумагой, чтобы не пригорели.

Зажаренного поросенка остудить, удалить нитки, положить на продолговатое блюдо спинкой вверх и разрезать на куски острым ножом, стараясь не нарушить внешнего вида. Сверху украсить майонезом и зеленью петрушки.

Отдельно подать хрен.

Поросенок фаршированный праздничный

1 поросенок, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Для фарша: 500–600 г мякоти телятины, 300 г шампиньонов, 0,5 л сливок, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Для подливы: 1 ст. ложка муки, 2 стакана бульона, 70 г сливочного масла, 1 желток, 0,25 стакана сливок.

Поросенка выпотрошить и как следует промыть снаружи и внутри. Вырезать кости ребер и позвоночника, посолить и поперчить внутри, нафаршировать заранее приготовленным фаршем.

Разрез зашить, поросенка завернуть в промасленную салфетку, придать форму рулета, перевязать бечевкой, опустить его в большую кастрюлю вместе со всеми костями и залить водой так, чтобы поросенок целиком оказался под ней.

Поставить на сильный огонь под закрытой крышкой и после закипания убавить нагрев до минимума. Варить не менее четырех часов.

Готового поросенка вынуть, нитки удалить, нарезать его круглыми ломтиками, как рулет, выложить венком на блюдо, залить подливой и подавать к столу.

Приготовление фарша: сырую телятину дважды пропустить через мясорубку, положить в эмалированную миску и взбивать мясо деревянной ложкой, постепенно прибавляя сливки, до пышного состояния; посолить, поперчить, прибавить вареные, мелко нарезанные шампиньоны.

Приготовление подливы: муку подогреть на сковороде с 1 ст. ложкой сливочного масла, постепенно разбавляя бульоном, и прокипятить, доведя до консистенции сметаны. Оставшееся сливочное масло растереть с яичным желтком и сливками; заправить этой смесью муку и подержать на пару, не давая кипеть, чтобы не свернулся желток, постоянно помешивая.

Свинина с черносливом

600 г свинины, 80 г черствой булки, 250 г чернослива, 2–3 ст. ложки смальца или сливочного масла, 0,5 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка уксуса, 1 кг картофеля, лавровый лист, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Мясо, освобожденное от костей и промытое, крупным куском посолить, обжарить со всех сторон со смальцем или сливочным маслом до появления румяной корочки.

Обжаренное мясо переложить в сотейник или кастрюлю, добавить уксус, душистый перец, лавровый лист, воду и тушить до готовности под закрытой крышкой.

Чернослив перебрать, промыть, отварить до мягкости, протереть через сито, положить в посуду, соединить с растертой черствой булкой, поджаренной на масле, сахаром и соком, в котором тушилось мясо, хорошо проварить, еще раз протереть через сито, довести до кипения и залить мясо, нарезанное тонкими ломтиками. На гарнир подать жареный картофель.

Колбаса домашняя

1 кг жирной свинины, 300 г кишок, 1 головка чеснока, 6 головок репчатого лука, сало, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Жирную свинину нарезать кубиками, приправить перцем, измельченным и растертым с солью чесноком, солью.

Массу перемешать, начинить ею кишки и положить их на 5–6 ч в холодильник. Затем обжарить с салом и луком, предварительно сделав несколько проколов, чтобы кишки не полопались.

Кендюх

1 свиной желудок, 0,5 кг жирной свиной грудинки, 200 г свиного фарша, 2 яйца, 3 головки репчатого лука, чеснок, майоран, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Желудок несколько раз промыть холодной и горячей водой. Из грудинки удалить кости, нарезать ее мелкими кубиками, смешать с фаршем, яйцами, измельченным луком, пряностями, начинить желудок, зашить его и запечь в духовке.

Буженина, шпигованная чесноком и луком

450 г свиного окорока, 2 головки репчатого лука, 6 зубчиков чеснока, 1 ст. ложка жира, 50 г зелени петрушки, 300 г картофеля, 200 г хлебного кваса, 1 ст. ложка уксуса, 240 г свежих огурцов (или 270 г соленых), сушеная мята, специи, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Окорок освободить от костей, нашпиговать чесноком и луком, поперчить, натереть солью, уложить в керамическую или эмалированную посуду, добавить лавровый лист, мяту, залить квасом с добавлением уксуса и поставить на 12 ч на холод, каждые 3–4 ч переворачивая. Затем вынуть мясо и запечь в духовке на противне до готовности.

Подать с жареным картофелем, полив соком, выделившимся во время жаренья, и посыпав измельченной зеленью.

Буженина, запеченная в тесте

1 кг свинины, 250 г муки, душистый перец горошком, лавровый лист, корень хрена, соль – по вкусу.

Свинину натереть солью, обложить лавровым листом и горошинами душистого перца, положить в кастрюлю, накрыть и поставить в теплое место на 1 день. Когда мясо пустит сок, поставить на 2–3 дня в холодильник, периодически переворачивая его. После маринования свинину обмыть и обсушить полотенцем.

Из муки и воды замесить некрутое тесто, разделить его на две части и раскатать. Один пласт расстелить на противень, сверху положить мясо, накрыть другим пластом, края теста защепить и запекать в горячей духовке 2 ч. Когда мясо будет готово, тесто снять, буженину нарезать кусками, положить на блюдо и посыпать тертым хреном.

Гарнировать отварным картофелем и тушеной капустой.

Грудинка копченая отварная

400 г свиной грудинки, 50 г моркови, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 300 г луковичной подливы, лавровый лист, черный перец горошком – но вкусу.

Копченую свиную грудинку вымыть и положить в холодную воду на 4–5 ч, затем воду слить и залить свежей холодной водой, добавить морковь, петрушку, репчатый лук, лавровый лист, черный перец горошком и варить при слабом кипении до тех пор, пока она не станет мягкой, но не допускать ее переваривания.

Горячую вареную грудинку нарезать вместе с кожей поперек тонкими ломтиками.

При подаче грудинку полить бульоном или луковичной подливой.

Котлеты по-казацки

500 г полужирной свинины, 2 головки репчатого лука, 1–2 зубчика чеснока, 60 г пшеничного хлеба, 150 г свежей капусты, 50 мл молока, панировочные сухари, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Филе свинины нарезать кусочками и вместе с капустой, луком, чесноком, замоченным и отжатым хлебом пропустить через мясорубку. Если осталось молоко, вылить его в фарш. Затем посолить, поперчить и взбить массу миксером.

Сформовать котлеты и, обмакнув их в яйце и обваляв в сухарях, жарить 10–12 мин в хорошо разогретом жиру.

Колбаски «Полтавские»

300 г говядины, 200 г копченой свиной грудинки, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ломтик белого хлеба, 0,5 стакана молока, 1 головка репчатого лука, 1 банка майонеза, 10 г желатина, 1 ч. ложка натертой свеклы, 1 ст. ложка натертой моркови, рубленая зелень, жир, мука, панировочные сухари, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Мясо дважды пропустить через мясорубку, второй раз вместе с размоченным в молоке хлебом и обжаренным в сливочном масле луком. К фаршу добавить яйца, посолить, поперчить, как следует перемешать и разделить на порции по 100 г каждая.

Раскатать колбаски, обвалять в смеси из панировочных сухарей и муки и жарить в большом количестве жира.

В майонез положить 10 г разбухшего желатина и растворить его. Полученную смесь разлить в три тарелочки. К одной части прибавить натертую на мелкой терке вареную морковь, ко второй – отварную свеклу, к третьей – рубленую зелень и каждую перемешать.

Осторожно обмазать полученными смесями остывшие колбаски из мяса.

Завиванец из говядины с омлетом

800 г мякоти говядины, 200 г свиного фарша, 1 ломтик белого хлеба, 1 яйцо, соль, черный молотый перец, коренья, лавровый лист, сахар, горчица – по вкусу.

Для омлета: 3 яйца, 1 ст. ложка молока, 1 ч. ложка муки, соль, маргарин – по вкусу.

Мясо отбить, посолить, поперчить, немного посыпать сахаром, смазать горчицей, а затем начинкой, положить сверху готовый омлет, скатать, туго перевязать шпагатом, опустить в горячую воду вместе с кореньями и специями и варить до готовности.

Затем обжарить до появления коричневой корочки и положить сверху груз. Через 6 ч снять шпагат и нитки.

Приготовление начинки: к фаршу добавить размоченный в молоке хлеб, яйцо, посолить, поперчить и все как следует перемешать.

Приготовление омлета: яйца взбить, добавить молоко, муку, посолить и перемешать. На сковороде растопить маргарин, вылить туда смесь и жарить в закрытой сковороде до готовности.

Завиванец из говядины со шпиком и морковью

1,5 кг говядины, 200 г шпика, 200 г моркови, 100 г килек, 1 яйцо, 1 ст. ложка сметаны, 1 головка репчатого лука, черный молотый перец, соль, коренья, лавровый лист – по вкусу.

Шпик нарезать кусочками, лук нашинковать, обжарить, остудить, пропустить через мясорубку вместе с кильками, добавить яйцо, сметану, посолить, поперчить и замешать в полученную массу морковь, нарезанную кубиками.

Мясо отбить, посолить, поперчить, обмазать начинкой, скатать, зашить в марлю и варить в воде с кореньями и специями до готовности. Потом вынуть из воды, немного остудить и придавить грузом.

С остывшего рулета снять марлю, нарезать его ломтика и разложить на блюде для жаркого. Украсить зеленью и овощами.

Говядина, тушенная со шпиком и картофелем

150 г шпика или копченой грудинки, 300 г говядины, 1 головка репчатого лука, 2–3 помидора или 1 ст. ложка томата-пасты, 8—10 картофелин, 50 г рубленой зелени, черный молотый перец, чеснок, соль – по вкусу.

Мясо нарезать кубиками. Шпик или грудинку также нарезать кубиками. Обжарить все вместе на сковородке с измельченным луком. Посыпать солью, добавить толченый чеснок и немного воды. Тушить на среднем огне под крышкой около 20 мин.

Помидоры и картофель нарезать мелкими кусочками и положить на мясо. Посыпать солью, перцем. Если необходимо, подлить кипяток, после чего тушить мясо до полной готовности, время от времени проверяя готовность.

Говядина по-деревенски

750 г говядины, 1 пучок суповой зелени, 3–4 головки репчатого лука, соль, жир, хрен, маринованные огурцы – по вкусу.

Мясо заложить в небольшое количество кипящей подсоленной воды и поставить варить, незадолго до его готовности добавить суповую зелень и разрезанные пополам и зажаренные головки лука.

Готовое мясо разрезать на порционные куски и разложить по тарелкам, залить бульоном, приправить тертым хреном и маринованными огурцами.

Душенина с грибами

1 кг говядины (от задней ноги), 2–3 головки репчатого лука, 4 моркови, 200 г свежих грибов, 1 головка чеснока, 50 г свиного сала, 1,5 стакана сухого вина, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ч. ложки соли, 0,25 ч. ложки черного молотого перца.

Мясо, нарезанное на порционные куски, натереть чесноком, солью и перцем. Налить в кастрюлю растительное масло и положить половину нормы сала, нарезанную морковь, сверху – слой мяса.

На мясо положить слой нарезанного лука и грибы. Затем положить второй слой мяса, а на него – слой лука и грибов и, наконец, третий слой мяса.

Мясо накрыть ломтиками оставшегося сала, полить вином и посыпать перцем.

Поставить мясо в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку на 30–40 мин или до тех пор, пока мясо станет мягким.

Смаженина по-черкасски

1 кг говядины, 1,5 кг картофеля, 200 г репчатого лука, 50 г томатного соуса, 150 г сметаны, 200 г зеленого горошка, 100 г зелени петрушки, 100 г подсолнечного масла, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Говядину нарезать небольшими кусочками, отбить, посолить, поперчить и слегка обжарить. Картофель нарезать и также обжарить.

Мясо и картофель сложить в керамические горшочки, добавить поджаренный лук, томатный соус, зеленый горошек, сметану, соль, перец, сверху посыпать зеленью петрушки и запечь в духовке.

На стол подавать в керамических горшочках.

Смаженина с картофелем по-домашнему

1 кг говядины, 1 кг картофеля, 200 г репчатого лука, 600 мл мясного бульона, 100 г подсолнечного масла, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Для теста: 500 г муки, 50 г маргарина, 100 г сметаны, 2 яйца, соль – по вкусу.

Говядину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и поджарить.

Картофель очистить, нарезать кубиками и тушить до полуготовности. Лук поджарить до золотистого цвета.

Говядину, картофель, лук положить в керамические горшочки и залить горячим бульоном.

Сиченики по-полтавски

700 г говядины, 50 г сала-шпик, 2 ст. ложки сухарей, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки смальца, 1 кг картофеля, 2 ст. ложки смальца для жаренья картофеля, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Мясо очистить от сухожилий, промыть, два раза пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанные сало-шпик и чеснок, перец, соль, все хорошо перемешать, добавить немного воды для сочности, сформовать сиченики овальной формы, обвалять в сухарях и пожарить на смальце или сливочном масле до готовности.

На гарнир подать сваренный в кожуре, очищенный, а потом обжаренный картофель.

Голубцы с мясом по-украински

1 кг говядины, 1,2 кг свежей капусты, 4 ст. ложки риса, 2 головки репчатого лука, 2–3 ст. ложки сливочного масла, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Для подливы: 0,5 стакана сметаны, 2,5 стакана мясного бульона, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль – по вкусу.

Кочан капусты очистить от верхних листьев, промыть, вырезать кочерыжку, положить в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности 15–20 мин; затем кочан вынуть, охладить и разобрать на отдельные листья.

С каждого листа срезать утолщенные части или разбить их секачом.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить припущенный рис, пассерованный репчатый лук, перец, соль, хорошо размешать, положить на подготовленные листья капусты, свернуть края и придать голубцам прямоугольную форму.

Голубцы уложить в сотейник или кастрюлю, залить сметанной подливой и тушить в духовке до готовности.

Приготовление подливы: муку пассеровать на сливочном масле так, чтобы она не изменила цвет, добавить сметану, размешать, развести горячим бульоном, проварить 8—10 мин на легком огне, посолить, процедить, довести до кипения и заправить сливочным маслом.

Сиченики из печени

400 г печени, 50 г сала-шпик, 1 яйцо, 60 г белой булки, 2 ч. ложки пшеничной муки, 1 ст. ложка жира, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, черный молотый перец – по вкусу.

В подготовленную печень, пропущенную через мясорубку, добавить нарезанное мелкими кубиками сало-шпик, натертую на терке черствую булку, сырое яйцо, соль, перец, все хорошо вымешать, обвалять в муке и обжарить.

Сиченики подать на стол с комбинированным гарниром, полив разогретым сливочным маслом.

Душенина поспильная

1 кг говядины, 2,5 ст. ложки муки, 2 стакана бульона, 4 ст. ложки сливочного масла, 800 г картофеля, 250 г репчатого лука, 100 г зелени, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Мясо очистить от костей, сухожилий, плевы, тонко нарезать, отбить, посолить, поперчить, обвалять в муке, затем обжарить с обеих сторон.

Картофель очистить, нарезать кружочками, посыпать измельченным луком и зеленью сельдерея, перцем, солью, хорошо перемешать.

Мясо и картофель положить слоями в сотейник, закончив слоем картофеля, залить бульоном и тушить до готовности.

Подавая к столу, посыпать измельченным чесноком и зеленью петрушки.

Крученики волынские

1 кг говядины, 2 кг свежей или квашеной капусты, 1 стакан бульона, 4 ст. ложки сливочного масла, 200 г репчатого лука, 200 г сала, 2 ст. ложки муки, 100 г томата-пюре, 4 ч. ложки сахара, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Мясо нарезать тонкими широкими кусочками, посолить, поперчить, положить в сотейник с разогретым маслом и тушить под крышкой, до полуготовности.

Шинкованную свежую или кислую капусту заправить слегка обжаренным луком, томатом-пюре, солью (квашеную – еще и сахаром).

Подготовленную капусту положить слоем на куски мяса, обложить тонкими кусочками сала, скатать, обвязать ниткой.

Крученики переложить в сотейник так, чтобы они не касались друг друга, подлить бульон и тушить в духовке до румяного цвета, периодически поливая бульоном.

Язык с изюмом

700 г языка, 2,5 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки изюма, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 3 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка сахара, 1 г лимонной кислоты.

Язык промыть, отварить до готовности, залить холодной водой, не дав остыть, снять кожицу и нарезать на кусочки.

Муку слегка поджарить на масле, добавить томат-пюре и немного потушить. Потом развести бульоном, добавить корень петрушки, сахар, лук, лимонную кислоту, хорошо проварить, отцедить, всыпать промытый изюм, довести до кипения, заправить маслом и залить подготовленный язык. Подать с картофельным пюре.

Колбаса из печени и гречневой каши

1 кг печени, 500 г сала-шпик, 300 г гречневой каши, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 300 г кишок, душистый и черный молотый перец, соль – по вкусу.

Подготовленные печень и сало-шпик нарезать кусочками, потушить до готовности, пропустить через мясорубку, смешать с рассыпчатой гречневой кашей, сырыми яйцами, пассерованным луком, молотым душистым и горьким перцем, солью, наполнить подготовленной массой кишки и варить 30–40 мин, не накрывая посуду крышкой.

Сваренную колбасу можно поджарить на смальце или сливочном масле.

Паштет из говяжьей печени

200 г говяжьей печени, 100 г копченого или свежего шпика, 100 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 0,5 стакана сухого белого вина, лимонный сок, соль, черный молотый перец, лавровый лист, гвоздика, сахар – по вкусу.

Очищенную печень разрезать на куски, шпик нарезать мелкими кусочками, положить в сотейник. Добавить коренья, соль, перец, гвоздику, лавровый лист и тушить до мягкости в небольшом количестве воды.

Остывшую массу трижды пропустить через мясорубку, подлить вино, лимонный сок, добавить по вкусу сахар и немного прогреть, разбавив процеженной жидкостью от тушения.

В остывшую массу замешать взбитое масло.

Отварной маринованный говяжий язык

1 кг говяжьего языка.

Для маринада: 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, ароматические коренья, черный молотый перец, лавровый лист – по вкусу.

Язык вымыть, выскоблить и натереть смесью соли и сахара. Мариновать в холодном месте под грузом в течение 10 дней, несколько раз переворачивая. Когда промаринуется, варить в кипящей воде 3–4 ч, в конце варки добавить в воду коренья и специи. Готовый язык положить в холодную воду, а потом очистить от кожи.

Подавать, нарезав тонкими косыми ломтиками, украсить зеленым горошком.

Сиченики «Любительские»

500 г говядины, 0,5 стакана воды, 4 зубчика чеснока, 1–2 головки репчатого лука, 3 ст. ложки жира, 2 ст. ложки панировочных сухарей, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Для омлета: 2 яйца, 1,5 ст. ложки молока, 2,5 ст. ложки сливочного масла, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку, соединить с рубленым чесноком, солью, перцем, водой, хорошо выбить.

Сформовать лепешки, на каждую положить кусочек омлета, а на него – поджаренный лук, свернуть рулетиками, запанировать в сухарях и обжарить во фритюре.

Гарнировать сиченики жареным картофелем, зеленым горошком и огурцами.

Сиченики по-шевченковски

400 г говядины, 60 г пшеничного хлеба, 70 мл молока, 9 яиц, 3 ч. ложки муки, 3 ст. ложки растительного масла, 30 г панировочных сухарей, зелень петрушки, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Мясо вместе с хлебом пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец, молоко, яйцо. Массу вымешать и разделать на восемь лепешек. На каждую положить сваренное всмятку и очищенное яйцо.

Сиченики осторожно запанировать в сухарях и обжарить.

Подать, полив маслом и посыпав зеленью.

Завиванец из говядины, фаршированный грибами

500 г говядины, 100 г белого хлеба, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 150 г грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сухарей, соль – по вкусу.

Приготовить мясо как для обыкновенных сичеников. Положить на стол мокрую салфетку, разложить на ней пластом в палец толщиной приготовленное мясо, разравнивая его ножом. На середину положить ровным слоем грибной фарш, закрыть его краями мяса, придать форму обыкновенного завиванца и осторожно опрокинуть его с салфетки на противень, смазанный маслом.

Подправив форму завиванца, смазать его яйцом, обсыпать сухарями и поставить в горячую духовку.

К завиванцу подаются сметанная, луковичная и другие подливы.

Завиванец из телятины с печенью

1 телячья лопатка, 500 г телячьей печенки, 1 ломтик белой булки, 1 головка репчатого лука, 100 г шпика, зелень петрушки, черный молотый перец, соль – вкусу.

Телячью лопатку обмыть, обсушить, вынуть кости, удалить крупные жилы, мясо обровнять, посолить, поперчить и дать просолиться в течение часа.

Печенку, предназначенную для начинки, нарезать кусочками, поджарить со шпиком и луком, добавить немного воды и тушить, потом слегка охладить и пропустить через мясорубку вместе с размоченной в молоке или воде булкой. Затем добавить молотый перец, мелко нарезанную зелень петрушки, соль, постепенно доливая бульон, чтобы разбавить массу, и хорошо перемешать.

Приготовленный фарш положить на один край телятины и, начиная с этого места, свернуть рулет. Как следует перевязать его шпагатом и жарить в горячей духовке, добавив на противень немного воды и периодически поливая завиванец образовавшимся соком. Можно использовать и другой вид тепловой обработки – завернуть завиванец в салфетку и отварить.

На жареный или вареный завиванец положить груз. Дать мясу остыть, затем шпагат и салфетку удалить, завиванец нарезать ломтиками, красиво разложить их на блюде и подавать к столу.

Завиванец из телятины с яйцами

1,5 кг телячьего бока, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, соль, черный молотый перец, сахарная пудра, зелень – по вкусу.

Мясо промыть, ножом сделать прорези вдоль ребер и удалить кости через эти отверстия. Мясо отбить, посолить, поперчить и поставить на холод на полчаса.

Обмазать мясо маслом, в середину положить сваренные вкрутую яйца, туго скатать рулет, зашить и перевязать шпагатом.

Жарить в духовке, периодически поливая водой. Во время жаренья обмазать завиванец сметаной, несколько раз перевернуть, посолить и поперчить, а в конце приготовления присыпать сахарной пудрой.

Готовый завиванец остудить и положить под гнет на 5–6 ч. Затем развязать шпагат, вынуть нитки, завиванец нарезать ломтиками и разложить на блюде.

В середину поместить горку редиса, зелень сельдерея или петрушки. Зимой блюдо можно украсить горкой зеленого горошка.

Завиванец из телятины с маринованным языком

1 *,5 кг телячьего бока, 400 г маринованного говяжьего языка, 250 г копченого шпика, 4 зубчика чеснока, коренья, соль, черный молотый перец – по вкусу.*

Вырезать из телятины кости, мясо слегка отбить, посолить и поперчить, намазать тонким слоем пропущенного через мясорубку шпика, смешанного с толченым чесноком. В середину положить маринованный вареный язык. Мясо скатать в рулет, завернуть в промасленную бумагу и обвязать шпагатом. Варить полчаса в воде с кореньями.

После охлаждения положить завиванец под груз на холод.

Через 5–6 ч рулет нарезать ломтиками и выложить на блюдо, украсив овощами и зеленью.

Язык заливной

1 кг языков (говяжьих, телячьих), 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 6–8 горошин черного перца, 2 огурца, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 2–3 стакана желе из бульона, 25 г желатина, зелень и коренья петрушки, соль, лавровый лист – по вкусу.

Языки обмыть, сварить с кореньями и пряностями, вынуть и опустить на несколько минут в холодную воду, после чего немедленно снять с них кожицу. Очищенные языки положить в отвар, в котором они варились, и охладить.

Нарезать языки тонкими ломтиками, положить их на блюдо и украсить дольками яйца, свежего огурца, зеленью петрушки.

Залить языки полузастывшим желе в несколько приемов, чтобы не сдвинуть с места украшения.

Желе приготовить на бульоне, полученном при варке языков (предварительно с него нужно снять жир).

Готовое заливное разрезать на куски, уложить на блюдо и гарнировать салатом из краснокочанной или белокочанной капусты, зеленым салатом, маринованными ягодами, зеленью петрушки.

Завиванец из рубленого мяса

1 кг говядины или телятины, 2 ст. ложки сметаны или бульона, 3 ломтика белой булки, 1 яйцо, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, маргарина или топленого сала, 2 ст. ложки сухарей, молоко, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Для фарша: 3 яйца, 2 вареные моркови, 2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка растительного масла, соль – по вкусу.

Говядину или телятину пропустить через мясорубку, добавить размоченную в молоке булку и поджаренный с жиром лук, вторично пропустить через мясорубку. Затем добавить яйцо, сметану или бульон, посолить и поперчить, все как следует перемешать.

Приготовление фарша: яйца взбить с молоком или сметаной, добавить нарезанную вареную морковь, посолить и пожарить яичницу.

Мясную массу положить на доску толстым слоем, а на нее выложить начинку – яичницу. Свернуть продолговатым валиком, закрепить концы и край, положить в смазанный жиром противень. Поверхность смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями, проколоть в нескольких местах и жарить в горячей духовке примерно полтора часа.

Готовый завиванец охладить, перед подачей на стол нарезать ломтиками.

Паштет из телячьей печени

200 г телячьей печени, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 1 ч. ложка коньяка, 1 ст. ложка жира для обжаривания, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка сливок, специи, соль, черный молотый перец, мускатный орех, лимонная корка – по вкусу.

Печень вымочить и очистить от пленок, разрезать на куски и обжарить вместе с нашинкованным луком и рубленой петрушкой, долив столько воды, чтобы она покрывала печень целиком. Посолить, поперчить и тушить до мягкости.

Охлажденную печень несколько раз пропустить через мясорубку, добавить натертые мускатный орех и лимонную корку, коньяк, если необходимо – немного процеженной жидкости от тушения и подогреть при постоянном помешивании. В остывшую массу замешать сливки и взбитое сливочное масло. Переложить на сервировочное блюдо и сформовать в виде рулета.

Телятина с вишнями

240 г телятины, 80 г вишни, 30 г сливочного масла, 4 г муки, 100 мл бульона, 25 мл вишневого сока, соль, корица – по вкусу.

В куске телятины вдоль волокон сделать глубокие проколы ножом, нашпиговать вишнями без косточек и посолить.

Телятину положить в разогретый сотейник, полить растопленным маслом, посыпать корицей и обжарить в жарочном шкафу до полуготовности.

Затем добавить вишневый сок, мучную пассеровку, бульон и тушить до готовности.

Телятину нарезать на порционные куски и подать со свежими овощами, полив соусом, в котором она тушилась.

Крученики по-киевски

900 г телятины, 6 яиц, сваренных вкрутую, 2 моркови, 100 г свежего или копченого шпика, 1 маринованный огурец, горчица или хрен в уксусе, соль, черный перец горошком, зелень – по вкусу.

Телятину нарезать на куски примерно по 150 г каждый, отбить мясо, обмазать горчицей или хреном в уксусе, разложить вперемешку с нарезанным полосками шпиком, морковью и огурцом, сверху положить по яйцу, скатать, зашить ниткой и затем перевязать бечевкой.

Крученики обжарить в жире до коричневого цвета, подлить воду, положить перец и тушить в духовке примерно полчаса.

Остывшие крученики поместить под груз. Спустя 5–6 ч нитки снять, крученики нарезать ломтиками, разложить на блюде и украсить зеленью.

Телятина с кабачками

700–800 г телятины, 3–4 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка красного молотого перца, 2–3 красных помидора или 1 ст. ложка томата, 700 г кабачков, укроп, соль – по вкусу.

Телятину нарезать и обжарить. Добавить красный перец и нарезанные красные помидоры или томат-пюре, залить горячей водой. Варить до тех пор, пока мясо станет мягким и большая часть жидкости выкипит.

Кабачки очистить, нарезать кружочками толщиной 1 см. Если же кабачки крупные, то нарезать их более мелкими кусочками такой же толщины, обжарить и уложить на мясо.

Блюдо посыпать мелко нарубленным укропом и варить 10–15 мин на слабом огне.

Смаженина по-львовски

500 г телятины (мякоти), 3 ст. ложки топленого масла или сала, 600 г картофеля, 2 моркови, 1 репа, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки томата-пюре, зелень петрушки, лавровый лист, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Картофель, морковь, репу нарезать кубиками. Головки мелкого лука оставить целыми, а если лук крупный, то разрезать его на дольки. Овощи и лук по отдельности пассеровать с жиром.

Подготовленное мясо, овощи и картофель разложить в порционные горшки, добавить зелень петрушки, лавровый лист, все залить бульоном, закрыть крышкой и тушить в жарочном шкафу до готовности мяса.

Подавать к столу в той же посуде.

Смаженина с капустой и яблоками

500 г баранины (корейки), 1 ст. ложка сливочного масла, 1 кг капусты, 2–3 яблока, 1 стакан воды или мясного бульона, тмин, зелень петрушки, соль – по вкусу.

Мясо нарезать вместе с костями и слегка подрумянить в сливочном масле прямо в гусятнице. Посыпать солью, добавить нарезанную соломкой капусту и дольки яблок. Затем залить стаканом горячей воды, добавить тмин и тушить до готовности.

Прежде чем подать на стол, посыпать блюдо измельченной зеленью петрушки.

Смаженина с фасолью и помидорами

500–600 г баранины, 40 г сливочного масла, 3–4 головки репчатого лука, 500 г свежей зеленой стручковой фасоли, 4 помидора, 5–6 картофелин, тмин, зелень петрушки, соль – по вкусу.

Мясо нарезать кусочками средней величины. Репчатый лук разрезать на четыре части. Фасоль нарезать кусочками длиной 1,5–2 см, картофель – ломтиками средней величины. Помидоры также нарезать ломтиками.

В гусятнице разогреть масло и подрумянить в нем мясо. Добавить лук, соль.

Вскипятить немного воды и залить ею мясо с луком. Тушить на слабом огне под крышкой до тех пор, пока мясо не будет наполовину готово.

Затем положить на мясо слой фасоли, потом картофель, снова посолить, посыпать тмином и тушить до полной готовности. При необходимости снова подлить горячей воды.

В самом конце приготовления, когда мясо уже размягчится, положить помидоры и тушить еще 5 мин.

Не перемешивать! Посыпать готовое мясо зеленью. В качестве гарнира подойдет острый салат из свеклы.

Смаженина с фасолью и луком

500 г мякоти баранины, 40 г сливочного масла, 400–500 г стручков фасоли, 2 головки репчатого лука, соль, черный молотый перец, зелень петрушки, укропа или кинзы – по вкусу.

Мясо нарезать на кубики. Лук мелко нарубить. Стручки фасоли нарезать кусочками 1,5–2 см. Вскипятить немного воды. В кастрюле подрумянить мясо, добавить лук, фасоль, посолить и посыпать перцем.

Тушить под крышкой на среднем огне до полной готовности. При необходимости время от времени подливать горячую воду.

На гарнир подать вареный рис или картофель и овощной салат.

Подавая на стол, обильно посыпать блюдо зеленью.

Ягнятина по-деревенски

600 г мяса, 1 стакан растительного масла, 1 помидор, 5 головок молодого репчатого лука, 50 г шампиньонов, бульон, сметана, черный молотый перец, зелень, соль – по вкусу.

Мясо очистить от жира и жил, нарезать на порции и быстро обжарить в масле до образования румяной корочки. Затем выложить на тарелку, а на оставшемся масле поджарить очищенный помидор, молодой лук, шампиньоны, посолить, поперчить.

Добавить по вкусу бульон, сметану. Мясо переложить в соус, еще раз проварить и в конце посыпать зеленью петрушки.

Гарнировать жареным картофелем.

Курица, жаренная с черносливом

1 курица, 4 зеленых перца, 6 долек чеснока, 100 г растительного масла, 3 репчатые луковицы, 200 г чернослива, 0,5 стакана изюма, 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки сахара, соль – по вкусу.

Зеленый перец нарезать кусочками, смешать с измельченным чесноком и потушить.

Порционные куски курицы натереть солью и обжарить, на другой сковороде в оставшемся масле обжарить мелко нарезанный репчатый лук, перемешать его с перцем и чесноком и подержать на огне еще несколько минут.

Сверху уложить куски курицы, добавить предварительно замоченный на 10 мин в воде чернослив, изюм, уксус, сахар, накрыть крышкой и тушить, пока сливы и изюм не станут мягкими.

Сиченики из курицы с овощами

800 г курицы, 150 г картофеля, 50 г корня петрушки, 50 г моркови, 100 г хлеба, 4 яйца, 25 г сметаны, 30 г вареных грибов, 1 ст. ложка изюма, 5 г муки, 10 г сливочного масла, молотые сухари, жир для жарения, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Курицу сварить, на бульоне отварить картофель и коренья. Мясо отделить от костей и вместе с хлебом и вареными овощами пропустить через мясорубку.

Смесь вымешать с 2 яйцами, сметаной, мелко нашинкованными грибами, изюмом, пряностями, солью, посыпать мукой и выдержать 30 мин.

Из приготовленной массы сформовать сиченики в виде шариков, смочить их во взбитых яйцах, запанировать в сухарях и обжарить до золотистого цвета.

Подавать с картофелем, жаренным соломкой, и салатом из свеклы.

Котлеты куриные натуральные

400 г куриного филе, 240 г пшеничного хлеба, 160 г сливочного масла, соль, соус – по вкусу.

Куриное филе с косточкой обжарить на масле так, чтобы мясо только слегка зарумянилось.

При подаче котлеты положить на гренок из пшеничного хлеба, поджаренный на масле.

Подавать к столу со сложным гарниром, состоящим из 3–4 видов овощей (морковь, картофель в форме орешка или соломкой, зеленый горошек, стручки фасоли, спаржа).

Сиченики по-днепропетровски

400 г куриного мяса, 4 яйца, 60 г сливочного масла, 25 г сушеных грибов, 60 г панировочных сухарей, 40 г топленого масла, зелень, соль – по вкусу.

Куриную мякоть с кожей пропустить через мясорубку и вымешать с солью и яйцами. Из фарша сформовать сиченики в виде лепешек, на середину положить начинку из масла и рубленых грибов.

Сиченикам придать продолговатую форму, запанировать в сухарях, смочить во взбитом яйце и еще раз запанировать. Поджарить на топленом масле.

Подавать с картофелем, печеными яблоками и зеленым горошком. Украсить зеленью.

Котлеты по-киевски

200 г филе курицы, 160 г сливочного масла, 1 яйцо, 120 г черствого пшеничного хлеба, 60 г жира, специи, соль, пряная зелень – по вкусу.

Филе курицы с косточкой отбить так, чтобы толщина его была одинаковой, без разрывов. Кусочек сливочного масла массой 40 г соединить с мелко нарубленной зеленью и сформовать колбаску, которую затем поставить в холодное место.

На середину большого кусочка филе положить подготовленное масло и накрыть его предварительно отбитым меньшим кусочком филе. Концы большого филе завернуть, придать котлете вытянутую грушевидную форму, посолить, поперчить, смочить в льезоне, дважды запанировать в белой панировке или в сухарях, чтобы масло при жарении не вытекало и котлета на разорвалась. Жарить котлету во фритюре непосредственно перед подачей, после обжаривания поместить в жарочный шкаф на 2–3 мин.

На гарнир подать жаренный во фритюре картофель, зеленый горошек, морковь. Можно использовать консервированные фрукты.

Котлеты по-харьковски, фаршированные печенью

100 г куриного мяса, 10 г пшеничного хлеба, 1 яйцо, 10 г молока, 25 г печени, 5 г репчатого лука, 10 г сливочного масла, 15 г молотых сухарей, 15 г жира для жарения, соль – по вкусу.

Мякоть курицы дважды пропустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом, добавить соль и тщательно перемешать. Говяжью или свиную печень обжарить с репчатым луком до готовности, пропустить через мясорубку, добавить измельченное, сваренное вкрутую яйцо, сливочное масло и хорошо перемешать.

Из котлетной массы сформовать круглые лепешки, на середину каждой из них положить фарш из печени, придать котлетам форму груши, смочить во взбитых яйцах, запанировать в молотых сухарях и жарить во фритюре.

Куриные котлеты по-галичански

100 г куриного мяса, 2 яйца, 10 г репчатого лука, 5 г сливочного масла, 20 г молотых сухарей, 15 г жира, соль – по вкусу.

Мякоть курицы дважды пропустить через мясорубку, тщательно вымешать, добавить 1 яйцо, соль.

Разделать массу на круглые лепешки, на середину которых уложить фарш, придать котлетам овальную форму, запанировать их в молотых сухарях, смочить во взбитом яйце (повторить эту операцию дважды) и жарить во фритюре. Довести котлеты до готовности в духовом шкафу.

Приготовление фарша: репчатый лук нарезать и обжарить на сливочном масле, измельчить сваренные вкрутую яйца, добавить сливочное масло, мелко рубленную зелень петрушки или укропа, соль и перемешать.

Подавать котлеты с жареным картофелем или картофельным пюре.

Сиченики куриные

1 кг курицы, 200 г белого хлеба, 3 яйца, 50 г чеснока, 50 г репчатого лука, 50 г муки, 100 г сливочного масла, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Курицу обработать, срезать мякоть, пропустить ее через мясорубку вместе с замоченным в молоке белым хлебом.

Добавить соль, перец, яйца, измельченный чеснок, лук и все хорошо перемешать. Из массы сформовать сиченики, обвалять их в муке и поджарить на сливочном масле.

На стол подавать с жареным картофелем, полив растопленным сливочным маслом или грибной подливой.

Курица, тушенная с галушками

1 курица, 1 стакан воды или бульона, 100 г сливочного масла, 0,25 стакана сока зеленого крыжовника или лимона, 2 стакана готовых галушек, соль – по вкусу.

Курицу разрезать на четыре части, положить в кастрюлю, залить водой и соком крыжовника (который предварительно выдержать на солнце в закрытой посуде 1–2 недели), добавить масло, посолить и тушить в течение 1 ч на небольшом огне.

Тем временем приготовить галушки из пшеничной муки, отварить их отдельно.

Когда курица будет готова, засыпать ее готовыми галушками, перемешать, добавить еще немного масла и поставить в духовку на 10–15 мин, закрыв крышкой.

Котлеты «Запорожские»

85 г куриного филе, 15 г сливочного масла, 50 г кляра, 2 г лимонного сока, 5 г оливкового масла, соль, зелень – по вкусу.

Для кляра: 100 г муки, 3 яйца, 5 г растительного масла, 100 г молока, 3 г соли.

Куриное филе с косточкой выдержать в течение часа в маринаде, приготовленном из сока лимона, оливкового масла, соли и рубленой зелени. Затем филе слегка посолить, окунуть в жидкое тесто (кляр), обжарить на масле с обеих сторон и довести до готовности в духовом шкафу.

Приготовление кляра: яичные желтки растереть с растительным маслом, влить молоко, предварительно растворив в нем соль, всыпать муку, хорошо размешать, а затем ввести крепко взбитые белки и еще раз хорошо перемешать.

При подаче котлету положить на тарелку на бумажную салфетку, гарнировать картофелем, жаренным соломкой, и украсить зеленью. Отдельно подать томатный соус.

Котлеты из курицы по-донецки

150 г куриного мяса, 10 г репчатого лука, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 10 г белых сушеных грибов, 20 г говяжьего языка, 50 г молочного соуса, 1 яйцо (желток), 20 г жира для жарения, 10 г муки, 10 г молотых сухарей, соль, зелень – по вкусу.

Курицу отварить в подсоленной воде с овощами, зеленью и кореньями. Готовую курицу охладить, отделить мясо от костей и кожи, нарезать кубиками и соединить с отваренными и нарезанными кубиками сушеными белыми грибами и языком.

Приготовить густой молочный соус, добавить в него подготовленную курицу с грибами, желтки яиц, соль, размешать на огне и дать остыть.

Из охлажденной массы разделать котлеты, обвалять в муке, смочить в яйце, запанировать в сухарях и жарить во фритюре. На гарнир подать картофельное пюре.

Куриные крученики с грибной начинкой

500 г куриной мякоти, 50–60 г пшеничного хлеба, 0,5 стакана молока, 1 яйцо, 0,5 стакана сухарей, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 180 г свежих белых грибов или шампиньонов, 2 ст. ложки сметаны, соль – по вкусу.

Приготовить куриный фарш так, как для куриных сиченików. Фарш разделать в виде небольших лепешек, на середину каждой лепешки положить подготовленные грибы, края соединить, крученики обвалять в молотых сухарях, придать им овально-приплюснутую форму и жарить на хорошо разогретом сливочном масле.

Приготовление начинки: свежие белые грибы или шампиньоны очистить, промыть, мелко нарезать и тушить под закрытой крышкой 15–20 мин, добавить сметану и соль; тушить еще 25–30 мин до готовности и охладить. Начинка должна быть достаточно густой.

Подавать крученики с вареным зеленым горошком (консервированным), заправленным сливочным маслом.

Курица, тушенная с овощами

1 курица, 4–5 ст. ложек сливочного масла, 500 г моркови, 500 г цветной капусты, 200 г баклажанов, 200 г зеленого горошка, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 стакан бульона, лавровый лист, соль – по вкусу.

Подготовленную тушку курицы посолить, обжарить в жире со всех сторон до румяного цвета, разрезать на порции и положить в сотейник вместе с тушеной с жиром и бульоном морковью, припущенным на масле зеленым горошком, поджаренными и обвалянными в муке кружочками баклажанов и вареными кочешками цветной капусты.

Все содержимое сотейника залить бульоном и тушить до готовности.

Курицу подать на стол вместе с овощами, с которыми она тушилась.

Цыплята в сметане

2 кг цыплят, 3 стакана сметаны, 6 ст. ложек сливочного масла, 2 ст. ложки сухарей, соль – по вкусу.

Для салата: 1 кг зеленого листового салата, 1 стакан сметаны, 2 яйца, сваренных вкрутую, 4 ст. ложки уксуса, 2 ч. ложки сахара, соль – по вкусу.

Подготовленных цыплят уложить в сотейник, полить маслом и поджарить в духовке до полуготовности. Затем посыпать сухарями, залить сметаной и тушить под крышкой до полной готовности.

Салат перебрать, промыть, заправить сметаной, уксусом, сахаром, солью, выложить в салатник, посыпать отварным измельченным яйцом.

Цыплят полить сметаной, в которой они тушились, и гарнировать салатом.

Завиванец из индейки

1 кг индейки, 2 моркови, 1 корень петрушки, 8 сушеных белых грибов, соль – по вкусу.

Для начинки: срезанное с костей мясо индейки, печень, сердце, 200–300 г пшеничного хлеба, 1 стакан молока, 2 головки репчатого лука, 2 яйца, 2 стакана бульона, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Подготовленную тушку индейки разрубить пополам и из половинки, предназначенной для приготовления завиванца, удалить кости, срезать мякоть с крыла и бедра, а кожей изнутри закрыть отверстия. На подготовленный из кожи и мяса пласт индейки, выложенный кожей вниз, положить начинку, свернуть рулетом, концы зашить, все перевязать ниткой, обжарить на масле, положить в сотейник, добавить очищенные и нарезанные морковь, петрушку, сваренные сушеные белые грибы, посолить, залить до половины бульоном, сваренным из костей, и тушить до готовности.

Завиванец подать на стол с тушеной морковью или рисовой кашей и полить процеженным соком, в котором тушилась индейка.

Приготовление начинки: подготовленные сваренные сердце, желудок и поджаренную печень, а также мясо, срезанное с костей индейки, пропустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом без корки и поджаренным луком, все хорошо растереть, добавить сырое яйцо, соль, перец, перемешать и развести бульон.

Индейка с черносливом

1 индейка, 0,5 стакана растительного масла, 5 головок репчатого лука, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 1,5–2 стакана горячей воды, 750 г чернослива, 1 ст. ложка сахара, соль, корица – по вкусу.

Подготовленную индейку нарезать на куски и обжарить в сильно нагретом масле, чтобы она зарумянилась со всех сторон. Затем мясо сложить в неглубокую кастрюлю.

Лук поджарить на сковороде, добавить томат-пюре, а затем муку, слегка обжарить, добавить в кастрюлю с мясом и залить горячей водой, после чего поставить на слабый огонь и тушить мясо почти до готовности.

Затем положить чернослив, соль, корицу и, когда мясо будет готово, добавить сахар.

Утка с яблоками

1 кг утки, 500 г яблок, 100 г сливочного масла, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Подготовленную утку нафаршировать очищенными и мелко нарезанными яблоками, зашить, посолить, поперчить, положить в гусятницу, полить сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу.

Перед подачей утку разрезать на порционные куски. На гарнир подать тушеную капусту или печеные яблоки.

Котлеты «Крымские»

1 кг филе индейки, 200 г измельченных орехов, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, чеснок, зелень, мука, панировочные сухари, соль – по вкусу.

Нарезанное на кусочки филе индейки без пленки отбить до толщины 0,5 см, на середину положить фарш, завернуть в виде конверта, запанировать в муке, смочить в яйце и еще раз запанировать в сухарях, после чего обжарить и довести до готовности в жарочном шкафу.

Приготовление фарша: измельченные грецкие орехи соединить с размягченным сливочным маслом, яйцом, солью, нашинкованным луком, чесноком, зеленью. Все перемешать и охладить.

Жаркое из гуся с яблоками

1 гусь (примерно 3 кг), 1 ст. ложка сахара, 1,5 кг яблок, 1 стакан чернослива, 2 ст. ложки сливочного масла, соль – по вкусу.

Выпотрошить, опалить и промыть гуся, натереть его солью, начинить разрезанными на четыре части яблоками, посыпанными сахаром. Гуся зашить, положить на противень грудкой вверх и обжарить в духовке до коричневого цвета, подливая горячую воду.

Вокруг разложить яблоки, начиненные вымоченным черносливом (без косточек), несколько яблок разрезать пополам и положить их на гуся. Запекая яблоки, надо следить за тем, чтобы они не развалились. Гуся жарить, часто поливая соком. Молодой гусь жарится полчаса – час, более старый – 2–3 ч. Гуся можно покрыть фольгой, которую в конце жаренья надо снять.

Готового гуся остудить и вынуть из него нитки. Отрезать крылья, вынуть яблоки, гуся разрезать вдоль пополам, отделив спинную часть от грудной, половинки снова разрезать вдоль. Каждую часть нарезать аккуратными кусочками.

После того как гусь будет разрезан, разложить его на блюде для жаркого грудной частью кверху, вокруг выложить печеные яблоки.

Утка жареная, фаршированная лапшой с грибами

1 кг утки, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан пшеничной муки или 200 г макаронных изделий, 3 яйца, 5 сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, 1,5 стакана грибного бульона, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Подготовленную тушку утки наполнить отваренной лапшой, заправленной грибами и луком, зашить, обжарить на хорошо разогретом жиру до румяного цвета и поставить в духовку доходить до готовности.

*Приготовление начинки:*промытые сушеные грибы отварить до готовности, мелко порубить, смешать с нарезанным поджаренным репчатым луком и жарить 8—10 мин.

Приготовленную из муки лапшу или макаронные изделия (лапшу, звездочки, вермишель) отварить в грибном бульоне отцедить, добавить поджаренные грибы, лук и заправить молотым перцем, солью и сырыми яйцами.

При подаче на стол фаршированную поджаренную утку нарезать порционными кусками и полить грибным соусом.

В конце жаренья утку залить половиной стакана белого сухого вина.

Зажаренную холодную утку освободить от ниток, нарезать ломтиками и выложить в плоскую тарелку. Украсить вымоченным черносливом, кружками моркови.

Кролик жареный с гарниром

550 г кролика, 120 г шпика или грудинки, 15 г сметаны, 30 г сливочного масла, 20 г жира, 20 г кореньев, 1 репчатая луковица, 600 г гарнира, соль – по вкусу.

Задние ножки и почечную часть тушки кролика нашпиговать свиным салом или свиной копченой грудинкой, посолить, смазать сметаной и жарить в духовке на противне с жиром и нашинкованными кореньями и луком.

Во время жаренья мясо периодически поливать выделяющимся из него соком и жиром. Готовое мясо переложить в другую посуду.

Противень с жиром и соком поставить на плиту, выпарить жидкость и слить жир. Затем на противень налить такое количество бульона, сваренного из мясных костей, какое нужно для приготовления подливки к мясу (мясной сок), прокипятить его, процедить и, если требуется, посолить.

Жареное мясо разрубить на порционные куски, сложить в посуду, залить на одну треть мясным соком, закрыть крышкой и хранить до подачи к столу на краю плиты.

Аналогично можно приготовить кролика не шпигованного.

Кролик, тушенный с овощами в соусе

500 г кролика, 80 г жира, 80 г моркови, 80 г репы, 80 г репчатого лука, 50 г петрушки, 500 г картофеля, 500 г томатного или сметанного соуса, 3 зубчика чеснока, соль – по вкусу.

Обработанную тушку кролика разрубить на куски (по два на порцию), обжарить с жиром, положить в глубокий сотейник.

Нарезать морковь, репу, петрушку и репчатый лук небольшими кусочками, картофель – кубиками и обжарить с жиром. Положить овощи в сотейник с кроликом, залить красным томатным или сметанным соусом и тушить при слабом кипении до готовности мяса и овощей.

В соус с готовым мясом добавить растертый с солью чеснок.

Кролик, запеченный с капустой под томатным соусом

500 г кролика, 30 г топленого масла, 75 г репчатого лука, 250 г томатного соуса, 700 г гарнира, 80 г сыра, 15 г сухарей, соль – по вкусу.

Вареное или жареное мясо кролика нарезать тонкими кусочками по 4–5 г, положить в сотейник, добавить мелко нарубленный пассерованный репчатый лук, томатный соус, перемешать, прокипятить и посолить.

Затем мясо с соусом положить на порционную сковороду, покрыть его слоем тушеной капусты или ломтиками вареного картофеля, картофельным пюре или пюре из фасоли, посыпать тертым сыром, смешанным с толчеными сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в жарочном шкафу.

Подать кролика в той же посуде, в которой он запекался.

Кролик со сметаной

700 г кролика, 3 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, 25 г сметаны, соль – по вкусу.

Разделать кролика, обработать почечную часть с окорочками. На противне разогреть жир, положить мясо, облить его жиром и поставить в горячую духовку. Запекать около 1,5 ч, часто поливая соком. Когда мясо станет румяным, на противень насыпать муку, слегка прогреть, влить сметану и довести блюдо до готовности.

Готовое мясо вынуть, порубить на куски, уложить на продолговатое блюдо и полить соусом.

Подавать с картофелем и овощами.

Печеня из кролика

1,2 кг мяса кролика, 1–2 зубчика чеснока, 1 морковь, 1 пучок петрушки, 3–4 ст. ложки растительного масла, 125 г шпика, 12 маленьких головок репчатого лука, 2 рюмки белого вина, 1 стакан горячей воды, 2 ст. ложки томата-пюре, 200 г шампиньонов, соль – по вкусу.

Чеснок, 3 маленькие луковицы и петрушку мелко порубить. В кастрюлю для тушения влить растопленное масло, положить в него нарезанный ломтиками шпик и подготовленные куски кролика, добавить оставшиеся целые луковицы, а также подготовленную нарубленную массу из репчатого лука и зелени и осторожно перемешать.

Подлить немного воды, белого вина и поставить тушить на 1 ч. Затем добавить томат-пюре и тонко нарезанные шампиньоны. Тушить до готовности. Мясо подать на подогретых тарелках и залить соусом.

Рагу из кролика

600 г кролика, 2 ст. ложки маргарина, 600 г картофеля, 100 г моркови, 100 г репы, 100 г корня петрушки, 2 головки репчатого лука, 300 г красного соуса, черный молотый перец, зелень, соль – по вкусу.

Обработанную тушку кролика разрубить на куски, обжарить с жиром, положить в глубокую кастрюльку, нарезать морковь, репу, петрушку и репчатый лук небольшими ломтиками, картофель – кубиками и обжарить.

Положить эти овощи в посуду с кроликом, залить красным соусом и тушить при слабом кипении до готовности мяса и овощей примерно 40–45 мин.

При подаче к столу посыпать измельченной зеленью.

Сиченики из кролика и пшенной каши

800 г мяса кролика, 1 стакан пшена, 1,25 стакана молока, 2 головки репчатого лука, 1 стакан сухарей, 5 ст. ложек жира, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Мясо вместе с остывшей пшенной кашей и пассерованным луком дважды пропустить через мясорубку, тщательно размешать и при необходимости развести молоком. Затем сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и поджарить на сильно разогретом жиру.

Завиванец из кролика

800 г кролика, 100 г сала или грудинки, 1 головка репчатого лука, 400 г черствой булки, 3–4 ст. ложки жира, 1 яйцо, 200 г сметаны, 1 ст. ложка муки, по 1 ч. ложке мелко нарезанной зелени петрушки, укропа, толченые сухари, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Булку размочить в воде. Кролика обмыть, зачистить от пленок, срезать с костей мясо, удаляя сухожилия. Лук нарезать и поджарить. Сало или грудинку нарезать мелкими кусочками.

Мясо, подрумяненный лук и намоченную булку пропустить через мясорубку. В эту массу добавить нарезанное сало или грудинку, сырое яйцо, соль и перец, тщательно размешать на кухонной доске, посыпанной толчеными сухарями, сформовать в виде толстого валика.

Разогреть жир на противне, положить рулет, облить жиром и поставить в горячую духовку. Выпекать около 45 мин, часто поливая завиванец выделяющимся из него соком. За 10 мин до готовности влить на противень сметану, перемешанную с мукой, и потушить.

Завиванец вынуть из соуса, нарезать поперек толстыми ломтями, уложить в том же порядке на продолговатое блюдо.

При подаче к столу полить соусом, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Сиченики по-киевски

200 г мяса кролика, 60 г сала-шпик, 2 ломтика хлеба, 1 ст. ложка молока, 1 небольшая головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 2 яйца, панировочные сухари, свиной жир, черный молотый перец, майоран, соль – по вкусу.

Мясо зачистить и вместе с салом, замоченным в молоке хлебом, луком и чесноком пропустить через мясорубку, добавив молоко, специи, яйца, соль, муку, часть сухарей. Массу вымешать.

Сформовать котлеты, запанировать их в муке, смочить во взбитых яйцах, запанировать в сухарях и поджарить. Гарнировать отварным картофелем.

Рыбные вареники

500 г рыбного филе, 2 головки репчатого лука, 1 свекла, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, 2 зубчика чеснока, 2 куска белого хлеба, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Готовое рыбное филе дважды пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и размоченным в молоке белым хлебом. Фарш посолить и поперчить, заправить сырым яйцом, толченым чесноком и как следует перемешать.

Свеклу, морковь, лук и петрушку нарезать ломтиками, залить небольшим количеством воды, положить в нее специи, посолить и варить чуть больше получаса, после чего отвар процедить. Соединить рыбу с овощами.

Фарш разделать в виде крупных круглых вареников и опустить в кипящий отвар. Варить на слабом огне в течение часа, потом вынуть на блюдо и охладить.

Отдельно подать тертый хрен с уксусом, подкрашенный соком из свеклы.

Заливная рыба

1 кг рыбы, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 лавровый лист, 2 гвоздики, 4–6 горошин душистого перца, 0,25 стакана уксуса, 1–2 ч. ложки желатина, соль, сахар – по вкусу.

Подготовленную рыбу освободить от костей и разрезать на куски вместе с кожей. Головы, плавники и кости сложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, удалить пену и добавить нарезанные кусочками корни петрушки, сельдерея, репчатый лук, а также лавровый лист, гвоздику, душистый перец и соль.

Варить не менее часа, затем отвар процедить, вскипятить и положить в него куски рыбы. Варить до готовности примерно четверть часа, стараясь не переварить.

Готовую рыбу выложить в глубокое блюдо и охладить. В отвар добавить уксус, сахар и предварительно замоченный в воде желатин. Подогреть до полного растворения желатина, процедить и охладить до комнатной температуры.

Залитую отваром рыбу поставить на холод. Подавать на стол можно через сутки.

При подаче украсить веточками петрушки или сельдерея. Отдельно подать хрен, заправленный уксусом.

Рыбные толченики

800 г рыбы, 60 г муки, 100 г растительного масла, 2 репчатые луковицы, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Рыбное филе зачистить от кожи и костей, измельчить, растереть в ступке, добавить муку, соль, перец и растительное масло. Из хорошо вымешанной массы сформовать шарики и отварить их в подсоленном кипятке. Подавать, полив растительным маслом с жареным луком.

Заливные рыбные сиченики

700–800 г мясистой рыбы, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 лавровый лист, 2 горошины душистого перца, 1 ч. ложка желатина, 50 г белого хлеба, 1 яйцо, 1 маленькая репчатая луковица, 1 стакан молока, соль, черный молотый перец – по вкусу.

С подготовленной рыбы снять филе без кожи и костей. Все рыбные отходы – головы, кожу, плавники, кости – залить холодной водой, добавить мелко нарезанные петрушку, сельдерей, специи и посолить. Варить не менее часа, после чего отвар процедить и положить в него предварительно замоченный в воде желатин. Довести до кипения, снять с огня и остудить.

Мякоть рыбы пропустить вместе с размоченным в молоке хлебом и слегка обжаренным на масле луком через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, заправить яйцом, влить 3 ст. ложки молока и как следует вымешать его.

Разделать сиченики и, не обваливая в муке, положить их в неглубокую кастрюлю, наполовину залить рыбным бульоном, поставить на огонь и припустить в течение четверти часа, после чего сиченики выложить в глубокое блюдо, украсить каждый ломтиком лимона, красиво нарезанными ломтиками вареных или маринованных овощей и, залив частью охлажденного отвара, поставить в холодильник.

Когда желе слегка застынет, залить остальным отваром. Отдельно подать тертый хрен с уксусом или майонез с хреном.

Карп с медом

1 кг карпа, 20 г желатина, 50 г меда, 50 г изюма, репчатый лук, зелень петрушки, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Рыбу почистить, нарезать небольшими кусочками. Сложить в кастрюлю, посолить, добавить лук, петрушку, перец, залить холодной водой и варить до готовности.

Отвар, в котором варился карп, процедить, уварить и охладить. Желатин растворить в воде, добавить к отвару, довести до кипения и охладить, затем добавить проваренный с изюмом мед.

Отваренного карпа выложить на блюдо, залить отваром и охладить.

Завиванец из судака

Из расчета на 1 порцию:

300 г филе судака, 1 яйцо (для фарша), 20 г репчатого лука, 20 г зелени петрушки, 20 г уксуса, 1 лавровый лист, душистый перец горошком, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Для соуса: 1 яйцо, 10 г растительного масла, 20 г уксуса, 2 г горчицы, 2 г сахара, 20 г сметаны, 3 маринованных белых гриба, 0,5 соленого огурца, соль – по вкусу.

Рыбу почистить, вымыть, отрезать голову, разрезать тушку вдоль, вынуть позвоночные и реберные кости, брюшную полость нафаршировать массой из рубленых яиц, перца, соли и мелко рубленной зелени петрушки, свернуть рыбу рулетом и перевязать.

В кипящую воду добавить уксус, перец, лук, лавровый лист, затем опустить подготовленную рыбу и варить.

До подачи к столу рыбу оставить в бульоне.

При подаче рыбу нарезать на порции и охладить. Соус подать отдельно.

*Приготовление соуса:*желтки сваренных вкрутую яиц растереть, затем добавить небольшими порциями растительное масло, слабый раствор уксуса, горчицу, сахар, соль. Всю смесь протереть через сито, добавить нарезанные кружочками соленые огурцы, маринованные грибы, сметану и все хорошо перемешать.

Рыба, тушенная с хреном

500 г рыбы, 50 г хрена, 20 г подсолнечного масла, 200 г сметаны, соль, черный молотый перец, зелень петрушки, укропа – по вкусу.

Рыбу (треску, щуку, сома) почистить, нарезать порционными кусочками и посолить. На дно керамического горшочка положить натертый на терке и слегка обжаренный хрен, на него рыбу, залить сметаной и тушить в духовке до готовности.

Готовую рыбу выложить на блюдо и полить подливкой из сметаны с хреном, в которой она тушилась.

Щука по-закарпатски

500 г щуки, 50 г репчатого лука, 100 г помидоров, 100 г сладкого болгарского перца, 100 г сметаны, 50 г свиного жира или 30 г сала, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Щуку почистить, нарезать порционными кусочками, посолить и поперчить.

В кастрюлю с разогретым свиным жиром или поджаренным копченым салом положить нарезанный лук и поджарить до золотистого цвета. Затем положить рыбу, добавить мелко нарезанные помидоры, сладкий перец, сметану и тушить на среднем огне до готовности.

Рыбу подавать на стол вместе с соусом.

Паприкаш с рыбой по-ужгородски

500 г карпа, 100 г репчатого лука, 50 г помидоров, 50 г сладкого болгарского перца, 50 г подсолнечного масла, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Филе карпа разрезать на порционные кусочки. Мелко нарезанный лук поджарить на подсолнечном масле до золотистого цвета, добавить помидоры, сладкий перец и потушить.

Рыбу положить в подготовленный соус, посолить, заправить перцем и тушить до готовности.

Подают паприкаш с отварным или жареным картофелем, мамалыгой.

Тарань с медом

500 г тарани, 100 г муки, 50 г меда, соль – по вкусу.

Тарань почистить, промыть, натереть солью и растертым чесноком, посыпать перцем и обвалять в муке, выложить на сковородку, полить медом и поджарить.

Форель по-закарпатски

1 кг форели, 50 г чеснока, 50 г муки, 30 г подсолнечного масла, 50 г зелени укропа или петрушки, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Рыбу почистить, промыть, натереть солью и растертым чесноком, посыпать перцем и обвалять в муке. Затем обжарить до золотистого цвета.

Жареную форель выложить на блюдо, полить чесночным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Заколот полесский

500 г рыбы, 100 г белых грибов, 50 г подсолнечного масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Рыбу почистить, нарезать небольшими кусочками и обжарить. Добавить мелко посеченные белые грибы, лавровый лист и довести до кипения.

В готовый заколот добавить подсолнечное масло, соль, перец, прогреть еще несколько минут и охладить.

Толченики из карасей

500 г карасей, 50 г муки, 50 г подсолнечного масла, 100 г репчатого лука, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Карасей почистить, промыть, разделать на филе, размять в ступке, добавить муку, соль, перец, подсолнечное масло.

Из хорошо вымешанной массы сформовать небольшие шарики и сварить их в кипятке.

Готовые толченики подавать на стол с жареным луком и подсолнечным маслом.

Крученики

500 г рыбного филе, 100 г белого хлеба, 2 яйца, 50 г репчатого лука, 40 г муки, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Рыбное филе разделить на две части. Одну часть отбить, а другую пропустить через мясорубку. Добавить размоченный в молоке белый хлеб, яйца, лук, соль, перец.

Готовый фарш положить на отбитые куски филе, каждый кусочек свернуть трубочкой, обмакнуть во взбитом яйце, затем обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на сливочном масле.

Готовые крученики подавать с жареным картофелем, посыпав зеленью.

Караси в сметане

1,5 кг карасей, 1 ст. ложка муки, 0,3 стакана растительного масла, 12 картофелин, 7,5 ст. ложек сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сухарей, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Рыбу очистить, выпотрошить, удалить жабры, промыть, высушить. Затем натереть солью, запанировать в муке и обжарить.

Сковороду смазать маслом, по периметру положить нарезанный кружочками жареный картофель, в центре разместить рыбу, залить сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Судак по-киевски

500 г филе судака, 600 г картофеля, 60 г сливочного масла, 20 г сухарей, 200 г сметанно-грибного соуса, 40 г голландского сыра, 4 яйца, соль, зелень – по вкусу.

Филе судака без костей нарезать на порционные куски, посолить, посыпать перцем и обжарить. Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать кружочками и обжарить. Сковороду смазать жиром, посыпать сухарями, на середину поместить рыбу, а вокруг уложить картофель.

Залить соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом, выпустить яйцо так, чтобы желток остался целым, и запечь в жарочном шкафу.

Подавать к столу, посыпав зеленью.

Рыба, запеченная с кабачками и баклажанами

Из расчета на 1 порцию:

300 г рыбы, 50 г кабачков, 50 г баклажанов, 25 г муки, 10 г растительного масла, 2 зубчика чеснока, 50 г майонеза, 50 г сметаны, 15 г тертого сыра, 10 г сливочного масла, 45 г муки, зелень, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Рыбу разделать на филе, нарезать небольшими кусочками по 30–40 г, посыпать солью, перцем, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон. Кабачки, нарезанные кружочками, посыпать солью, обвалять в муке и обжарить до образования золотистой корочки.

Кружочки баклажанов обдать горячей водой, а затем подготовить так же, как и кабачки.

На порционную сковороду, смазанную маслом, положить кусочки рыбы, на них – кабачки и баклажаны, посыпать все это рубленым чесноком, залить майонезом, смешанным со сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу.

При подаче на стол закуску посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Паштет из щучьей икры

Из расчета на 1 порцию:

150 г щучьей икры, 0,5 яйца, 5 г зелени петрушки, 5 г зелени укропа, 15 г молотых сухарей, 0,1 г черного молотого перца, 2 г лимонного сока, 60 г картофельного пюре, 20 г маргарина или сливочного масла, соль – по вкусу.

Свежую щучью икру обдать кипятком, варить в течение 10 мин, растереть вилкой, смешать с сырым яйцом и заправить солью, перцем и лимонным соком.

Массу поместить в смазанную жиром и обсыпанную сухарями форму, сверху уложить слой картофельного пюре, разложить на нем кусочки маргарина и запечь в жарочном шкафу на среднем огне в течение 30 мин.

Раки в сметане

300 г раков, 50 г зелени укропа, петрушки, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 250 г сметаны, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Раков обдать кипятком, сложить в кастрюлю, добавить мелко нарезанную зелень, морковь, лук, соль, перец и залить горячей водой.

Варить 10–15 мин, пока раки не покраснеют, затем добавить сметану и держать на огне еще 10 мин.

Раки, отваренные с кореньями

10 раков, 30 г соли, 30 г моркови, 35 г петрушки и репчатого лука, 5 г эстрагона, 2 г укропа, лавровый лист, душистый перец горошком, соль – по вкусу.

Живых раков вымыть в холодной воде, положить в посуду, залить горячей водой, добавить мелко нарезанную морковь, петрушку, лук, эстрагон, соль, лавровый лист, душистый перец, укроп и варить 8—10 мин.

Готовых раков подавать в глубокой миске, не вынимая из отвара, или на широком блюде, прикрыв их полотняной салфеткой, чтобы они не остывали.

Карп со щавелем

250 г карпа, 1 яйцо, 300 г щавеля, 10 г репчатого лука, 1 лавровый лист, 15 г сливочного масла, 3 г укропа, черный перец горошком, соль – по вкусу.

Тушку карпа очистить, выпотрошить, натереть солью, положить целиком на сковороду, влить стакан воды, добавить репчатый лук, черный перец горошком, чабер или укроп, лавровый лист, соль, закрыть крышкой и поставить на 30–40 мин в хорошо нагретый жарочный шкаф. За это время рыбу 2–3 раза перевернуть.

Мелко нарезанный щавель залить минимальным количеством воды, тушить 20–25 мин на слабом огне, откинуть на сито, посолить по вкусу и смешать со сливочным маслом (при размешивании не превращать в пюре!).

Готовую рыбу выложить на блюдо и с одной стороны гарнировать щавелем, а с другой – половинками сваренных вкрутую яиц.

Карп или сазан, запеченный с кашей

Из расчета на 1 порцию:

130 г рыбы, 6 г муки, 8 г растительного масла, 10 г сливочного масла, 10 г яйца, 5 г тертого сыра, 150 г гречневой каши, 125 г соуса, зелень, соль – по вкусу.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, заправить ее маслом и положить в центре сковороды или блюда. На кашу уложить запанированную в муке и поджаренную рыбу, а на нее – ломтик яйца. Все это залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

При подаче посыпать зеленью.

Так же можно приготовить треску, сома, судака, щуку, карася.

Карп или сазан, тушенный с луком по-украински

200 г картофеля, 0,5 г гвоздики, 0,5 г лаврового листа, 0,02 г душистого молотого перца, 0,02 г черного молотого перца, соль – по вкусу.

Подготовленного карпа нарезать порционными кусками, посолить, посыпать перцем, запанировать в муке и жарить до готовности.

Слегка поджаренный лук (половину нормы) положить в сотейник или на лист, добавить гвоздику, лавровый лист, душистый перец, уксус и сахар, затем уложить жареную рыбу, а сверху – оставшийся лук, залить бульоном, сваренным из рыбных пищевых отходов, и тушить.

При подаче карпа полить соком, в котором он тушился, посыпать зеленью. На гарнир подать жареный картофель.

Щука, фаршированная целиком

Из расчета на 1 порцию:

100 г рыбы, 20 г репчатого лука, 15 г пшеничного хлеба, 20 г молока, 10 г сливочного маргарина, 5 г яйца, 1 зубчик чеснока, 150 г гарнира, 100 г соуса, соль – по вкусу.

При фаршировании целиком у щуки, после ее очистки от чешуи и промывки под проточной холодной водой, разрезать кожу вокруг головы, затем, отделив ее пальцами от мяса, аккуратно снять. У хвоста хребтовую кость отрубить так, чтобы хвост остался при коже.

Удалив кожу, рыбу выпотрошить, вымыть, отделить мясо от костей, приготовить из него фарш и наполнить им кожу щуки. Нафаршированную таким образом рыбу положить на смазанный маслом противень, долить немного бульона, покрыть промасленной бумагой и припустить в жарочном шкафу.

Готовую рыбу нарезать на порции и подать с гарниром (отварной картофель или картофельное пюре). Полить томатным соусом.

Товченка

12–14 картофелин, 80—100 г сала или 60–90 г сливочного масла, 2–3 головки репчатого лука, 40–60 г жира, соль – по вкусу.

Картофель отварить в подсоленной воде, немного подсушить и истолочь.

Мелко нарезанные кусочки соленого свиного сала и репчатого лука поджарить и перемешать с картофелем.

Смаженина из картофеля с печенью и черносливом

1 кг картофеля, 300 г говяжьей печени, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 100 г чернослива, 6 горошин черного перца, 2 лавровых листа, соль – по вкусу.

Очищенный картофель крупно нарезать.

Печень нарезать небольшими ломтиками, слегка обжарить, добавить измельченный лук, нарезанную брусочками морковь и продолжать жарить, пока лук не подрумянится.

Положить подготовленный картофель, промытый чернослив (без косточек), влить воду (чтобы верхний слой продуктов практически не был ею покрыт), добавить соль, перец, лавровый лист и тушить в духовке.

Лепешки картофельные с салом

10 картофелин, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 5 ст. ложек жира, соль – по вкусу.

Для фарша: 80 г шпика, 2 головки репчатого лука.

Натертый сырой картофель слегка отжать, добавить соль, яйца, жареный лук и перемешать.

Приготовление фарша: сало (шпик) нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить вместе с мелко нарубленным репчатым луком.

Из картофельной массы сделать лепешки, на середину которых уложить фарш. Края лепешек завернуть и придать им форму язычков. Лепешки обжарить и довести до готовности в духовке.

Смаженина из картофеля с грибами

8 картофелин, 3 головки репчатого лука, 400 г свежих или 50 г сушеных грибов, 4 ст. ложки топленого масла или 120 г шпика, зелень, специи, соль – по вкусу.

Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком и обжарить в масле или на сале (шпик) с нашинкованным луком. Картофель очистить, нарезать крупными дольками, обжарить и положить вместе с грибами в сотейник, долив немного воды. Добавить соль, лавровый лист, перец, стебли петрушки и тушить на слабом огне до готовности.

Картофель можно приготовить и с сушеными грибами. В этом случае грибы надо предварительно замочить на 1–2 ч, после чего отварить, нарезать и обжарить.

Пирожки с черносливом

400 г картофеля, 50 г сливочного масла, 4 яйца, 0,5 стакана сливок или молока, мука, соль, сахар, чернослив – по вкусу.

Протереть сваренный на пару картофель.

Масло растереть с яйцами и соединить с картофелем, добавить сливки или молоко, соль, сахар по вкусу и столько муки, чтобы получилось не очень крутое тесто.

Раскатать тесто, вырезать лепешки при помощи стакана и на каждую положить распаренный, очищенный от косточек чернослив.

Сделать пирожки, смазать их белком и обжарить на сковороде.

Подавая, посыпать сахаром.

Картофель жареный с тыквой

600 картофеля, 400 г тыквы, 5 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки молока, 4 ст. ложки сметаны, зелень, соль – по вкусу.

Тыкву очистить от кожуры, удалить семена, нарезать ломтиками, запанировать в муке, обжарить, затем добавить молоко, накрыть крышкой и тушить в духовке до готовности. Сырой картофель поджарить.

На тарелку положить картофель, сверху тыкву, полить сметаной, посыпать зеленью.

Вергуны картофельные

6–7 картофелин, 3 стакана муки, 1–2 яйца, 70 мл растительного масла, соль – по вкусу.

Отварной картофель пропустить через мясорубку, смешать с мукой, яичными желтками и взбитыми белками. Полученную массу тонко раскатать, нарезать в виде ромбиков, в середине которых сделать надрез. Жарить во фритюре.

Отдельно подать молоко, сметану.

Картофель, запеченный с луком и зеленым перцем

8 картофелин, 1 головка репчатого лука, 1 сладкий зеленый перец, 2 ст. ложки растопленного маргарина, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Порезать каждую картофелину кружочками поперек, не разрезая до конца так, чтобы порезанная картофелина была похожа на веер. В разрезы, чередуя, осторожно положить кусочки лука и полоски перца. Полить растопленным маргарином, посыпать солью и перцем. Каждую картофелину обернуть фольгой и запекать в духовке в течение 45 мин.

Деруны по-гуцульски

15 средних картофелин, 2 ч. ложки муки, 1 яйцо, 100 г тертого сыра, черный молотый перец, соль, зелень – по вкусу.

Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, яйца, сыр, соль, перец, свежую зелень. Все перемешать и поджарить, как обычные оладьи.

Пампушки картофельные

12 картофелин, 0,5 стакана муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки топленого или растительного масла, 0,5 стакана сметаны, соль – по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, охладить и очистить. Пропустить картофель через мясорубку, затем добавить соль, яйцо, муку и вымешать до однородной консистенции.

Подготовленную массу раскатать до толщины 2 см. Полученный слой теста нарезать ромбиками и обжарить. Готовые пампушки полить маслом или сметаной.

Картофель, запеченный с помидорами

800 г картофеля, 300 г свежих помидоров, 1 головка репчатого лука, 5 ст. ложек растительного масла, сметана, зелень петрушки, укропа, соль – по вкусу.

Помидоры нарезать ломтиками, удалить семена и обжарить вместе с нашинкованным луком. Вареный картофель нарезать кубиками, репчатый лук – колечками.

В глубокую сковороду, смазанную маслом, уложить половину картофеля, на него слоями лук, помидоры, а сверху картофель. Полить подсоленной сметаной, запечь в духовке.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа.

Картофель, запеченный с грибами в сметанном соусе

150 г картофеля, 80 г свежих шампиньонов, 1 головка репчатого лука, 100 г сметанного соуса, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 ст. ложки растительного масла, соль – по вкусу.

Картофель нарезать кубиками. Отварить в подсоленной воде, положить на смазанную маслом сковороду. Грибы отварить, лук обжарить. Все соединить со сметанным соусом. Залить соусом картофель, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

При подаче посыпать зеленью.

Картофельная бабка, фаршированная грибами

10 картофелин, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки жира, 4 ст. ложки сметаны, соль – по вкусу.

Для фарша: 120 г грибов, 2 большие головки репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного масла.

Сырой картофель натереть на терке, смешать с мукой, посолить. Очищенные грибы ошпарить кипятком, промыть, отварить и обжарить в масле.

На сковороду, смазанную жиром, уложить половину картофельной массы, затем грибной фарш и сверху оставшийся картофель. Поставить в духовку для запекания. Через 5—10 мин поверхность картофельной бабки смазать сметаной для образования румяной корочки и запечь до готовности.

Блюдо подавать с маслом или сметаной.

Кремзлики карпатские

500 г картофеля, 50 г муки, 2 головки репчатого лука, 2 яйца, 20 г чеснока, 50 г жира, 100 г сметаны, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Картофель очистить, натереть на терке, добавить муку, мелко нарезанный лук, яйца, перец, растертый с солью чеснок и хорошо перемешать.

Столовой ложкой (как оладьи) выкладывать кремзлики на сковородку с разогретым жиром и жарить с обеих сторон.

Готовые кремзлики полить сметаной.

Гомбовцы по-закарпатски

1 кг картофеля, 300 г пшеничной муки, 2 яйца, 30 г сахара, 200 г повидла, 100 г сухарей, 100 г сливочного масла, соль – по вкусу.

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку, добавить муку, яйца, сахар и хорошо перемешать. Подготовленную массу раскатать слоем 2 см и вырезать кружочки.

На середину каждого кружочка положить сливовое повидло и сформовать шарики. Отварить гомбовцы в кипящей воде.

Готовые гомбовцы положить на сковородку с поджаренными на сливочном масле сухарями и хорошо обвалять их.

Смаженина из капусты по-домашнему

1 кг капусты, 3 ст. ложки топленого масла, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 3 ст. ложки томата-пюре, 2 ч. ложки муки, 2 ч. ложки сахара, 200 г говядины, 3 ст. ложки риса, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, специи, соль – по вкусу.

Капусту нарезать соломкой, добавить масло, немного воды, лавровый лист, перец и тушить. Через 20–30 мин перемешать с томатом-пюре, пассерованными морковью и луком, и продолжать тушить до полуготовности.

В тушеную капусту положить обжаренный мясной фарш, отварной рис и продолжать тушить до готовности, после чего заправить пассерованной мукой, сахаром, солью, уксусом и довести до кипения.

Свежую капусту можно заменить квашеной, в этом случае уксус добавлять не нужно.

Драчена полесская

1 кг картофеля, 100 г свинины, 50 г пшеничной муки, 100 г репчатого лука, 5 г соды, 100 г сливочного масла, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Картофель очистить и натереть на терке, добавить кусочки поджаренной свинины, пшеничную муку, мелко нарезанный лук, соль, перец, соду и все хорошо перемешать.

Подготовленную массу выложить на смазанную маслом сковородку, разровнять, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Подавая на стол, нарезанные куски драчены полить растопленным сливочным маслом.

Голубцы из свежей капусты с грибами

500 г свежей капусты, 300 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 3–4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки маргарина, 2 стакана сметанно-томатного соуса, соль – по вкусу.

Очистить кочан капусты, вырезать кочерыжку и в подсоленной воде отварить до полуготовности. Разобрать кочан на листья и слегка отбить черешки.

Грибы отварить, мелко нарезать, перемешать с нашинкованным поджаренным луком, посолить и обжарить.

Полученный фарш положить на капустные листья и завернуть их в виде конвертов.

Голубцы обжарить, залить сметанным соусом с томатом и тушить 30–40 мин.

Голубцы украинские

500 г свежей капусты, 2 ст. ложки риса, 300 г говядины, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка топленого масла, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 2 стакана сметанно-томатного соуса, специи, соль – по вкусу.

Свежую капусту нашинковать. Добавить пропущенное через мясорубку мясо говядины, пассерованный репчатый лук, отваренный до полуготовности рис, соль, специи и тщательно перемешать.

Сформировать голубцы овальной формы, запанировать в сухарях, обжарить, уложить в жаровню, залить сметанно-томатным соусом и тушить до готовности.

Кныдли

200 г картофеля, 50 г муки, 1 яйцо, 60 г слив, 5 г сахара, 10 г сливочного масла, соль – по вкусу.

Сырой очищенный картофель измельчить на мелкой терке, сок слить и использовать для приготовления крахмала, а массу перемешать с пшеничной мукой, посолить и замесить крутое, как для вареников, тесто.

Сформовать шарики, зафаршировав каждый из них одной сливой (с косточкой или без нее). Отваривать кныдли в подсоленной воде.

При подаче полить растопленным маслом.

Сиченики из капусты

1 кг белокочанной капусты, 100 г манной крупы, 2 стакана молока, 3 сырых яйца, 1 стакан сухарей, 100 г растительного масла, соль – по вкусу.

Капусту очистить, промыть, мелко порубить, опустить в кастрюлю, залить молоком. Кастрюлю прикрыть крышкой и поставить на огонь. Когда капуста слегка потушится, медленно всыпать в нее манную крупу, помешивая, чтобы не было комочков, и потушить еще 10 мин.

Затем капусту снять с огня, посолить, добавить к ней яичные желтки, все перемешать, охладить. Из полученной массы сформовать сиченики, смочить их в яичном белке, запанировать в сухарях и обжарить с двух сторон.

К сиченикам можно подать сметану.

Цветная капуста, запеченная в сметане

1 головка цветной капусты, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 0,5 стакана сметаны или майонеза со сметаной, зелень чабера, соль – по вкусу.

Головку капусты отварить в подсоленной воде, разобрать на соцветия, выложить на сковороду, смазанную маслом и присыпанную сухарями, посыпать чабером и залить сметаной или сметаной, наполовину смешанной с майонезом. Затем опять посыпать чабером, но смешанным на этот раз с сухарями.

Запечь в духовке.

Сиченики из свеклы

400–500 г свеклы, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки манной крупы, 1–2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка сметаны, соль – по вкусу.

Свеклу сварить, очистить, пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю с растопленным маслом, добавить манную крупу и поставить на плиту прогревать, пока масса не загустеет, затем остудить.

Из приготовленной массы сформовать котлеты, обвалять их в сухарях и обжарить в масле. Подавать, полив сметаной.

Капуста по-гуцульски

1 кг капусты, 100 г репчатого лука, 100 г жира, 25 г уксуса, соль, черный и красный молотый перец – по вкусу.

Капусту нашинковать, лук мелко нарезать. Жир растопить, добавить черный и красный перец и перемешать с капустой и луком.

Жарить на небольшом огне до готовности. В конце жарения добавить соль и уксус.

Таратута

500 г свеклы, 300 г соленых огурцов, 100 г репчатого лука, 50 г подсолнечного масла, черный молотый перец – по вкусу.

Свежую свеклу очистить, нарезать тонкими пластинками и сварить. Соленые огурцы порезать кубиками, а лук – кружочками.

В стеклянную или керамическую посуду положить слоями огурцы, свеклу, лук, при необходимости добавить по вкусу черный молотый перец.

Залить маринадом из огуречного рассола, свекольного отвара и подсолнечного масла. Поставить в холодное место.

Через сутки таратута готова.

Свекла, запеченная с луком

6–8 шт. свеклы, 1 большая головка репчатого лука, 1,5 ст. ложки растительного масла, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, 2–3 ст. ложки уксуса, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Свеклу вымыть, положить на сковородку и испечь в духовке до готовности. Готовую свеклу очистить от кожицы, мелко порубить и поджарить на слабом огне на сковороде с жиром.

Одновременно очистить репчатый лук, порубить его и также поджарить на слабом огне, затем смешать со свеклой и жарить еще 5–7 мин.

После этого в свеклу с луком добавить, помешивая, сметану с мукой, посолить, поперчить, влить уксус, довести до кипения и запекать 15–20 мин в духовке при средней температуре.

Сиченики из моркови

1 кг моркови, 0,5 стакана манной крупы, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла (для жарения), 3 желтка, 1 ч. ложка сахара, панировочные сухари, соль – по вкусу.

Морковь натереть на крупной терке, положить в кастрюлю, залить горячим молоком (или бульоном), добавить сахар, сливочное масло, соль и тушить до готовности. Затем всыпать манную крупу и тушить еще 5–7 мин на слабом огне, помешивая.

Охладить до температуры 50–60 °С, ввести 2 взбитых желтка и все перемешать.

Из остывшей массы сформовать сиченики, обмакнуть во взбитый желток, запанировать в сухарях и поджарить.

Подавать со сметаной.

Морковь тушеная

1 кг моркови, 0,5 стакана сливок, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан горячего овощного бульона, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, соль – по вкусу.

Морковь очистить, промыть, обсушить и нарезать полосками толщиной 1 см. В кастрюле растопить масло, растворить в нем сахар, положить морковь, перемешать, чтобы она хорошо пропиталась масляно-сахарной смесью, влить горячий бульон и тушить в закрытой кастрюле.

Через 15 мин кастрюлю открыть, чтобы испарилась жидкость, влить сливки, перемешать и посыпать зеленью петрушки.

Кашка из свеклы

2 свеклы, 0,5 стакана растительного масла, соль – по вкусу.

Свеклу промыть, очистить, натереть на терке и запечь в духовке на сковороде, смазанной маслом. Перед подачей заправить солью и растительным маслом.

Морковь, запеченная со сметаной

3–4 моркови, 3 ст. ложки сахара, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль – по вкусу.

Морковь нарезать ломтиками, добавить сахар, соль и обжарить до образования румяной корочки. Затем добавить сметану и запечь в духовке.

Зразы морковные с творогом, запеченные

600 г моркови, 60 г манной крупы, 15 г сливочного масла, 200 г творога, 15 г сахара, 2 яйца, 20 г муки, 120 мл молока, соль – по вкусу.

Морковь очистить, промыть, нашинковать соломкой, припустить в молоке до готовности, всыпать манную крупу и варить еще 10 мин. Морковь охладить, добавить 1 яйцо, соль и хорошо перемешать. Творог протереть, смешать с сахаром и яйцом.

При подаче на стол на тарелку положить жареные баклажаны и помидоры, сверху – грибы со сметаной и луком.

Все посыпать зеленью укропа и петрушки.

Запеканка из лука

500 г репчатого лука, 125 г молока, 2 яйца, растительное масло или маргарин, соль, тмин, молотая паприка – по вкусу.

Лук нарезать колечками, потушить в масле или маргарине, добавить соль, тмин и сладкий перец. Выложить в смазанную жиром кастрюлю, залить молоком, в которое добавить яйца, и запекать в духовке при высокой температуре 30 мин.

Запеканка из зеленого лука

8—10 пучков зеленого лука, 0,5 стакана растительного масла, 200 г сыра, 2 ст. ложки риса, 5–6 помидоров (или 1,5 ст. ложки томата-пюре), 1 стакан молока, 3 яйца, соль, зелень петрушки – по вкусу.

Очищенный и промытый лук крупно нарезать и пассеровать с растительным маслом до мягкости. Добавить рис и через несколько минут измельченные помидоры.

Тушить в течение 5–6 мин на сильном огне и смешать с тертым сыром и мелко нарубленной зеленью петрушки.

Выложить в смазанную жиром посуду, залить взбитыми с молоком яйцами и запекать до образования розовой корочки.

Тыквенник

600 г тыквы, 120 г свиного жира, 1 головка репчатого лука, тмин, сельдерей, зелень, сыворотка, соль – по вкусу.

Недозревшую молодую тыкву промыть, нарезать на небольшие кубики, положить в кастрюлю, залить водой, разбавленной на одну треть объема сывороткой, добавить соль и варить.

В конце варки добавить сельдерей, пассерованный репчатый лук и растертый с тмином внутренний свиной жир.

Готовое блюдо полить сметаной, посыпать измельченной зеленью. Отдельно подать черный хлеб, блины.

Тыква, тушенная с овощами

300 г тыквы, 2 помидора, 1 сладкий болгарский перец, 2 картофелины, 100–200 г сметаны, сливочное масло или маргарин, соль – по вкусу.

Нарезанную мелкими кубиками тыкву обжарить до полуготовности, выложить в кастрюлю или сотейник, добавить сметану, помидоры (можно предварительно обжарить) и несколько кусочков сладкого перца.

Когда тыква станет мягкой, к овощам добавить отдельно поджаренный картофель, осторожно все перемешать и посолить.

При подаче к столу посыпать блюдо зеленью.

Тыква с кабачками и баклажанами

200 г тыквы, 300 г кабачков и баклажанов, 2 ст. ложки муки, 100 г тертого сыра, 2 стакана сметаны, сливочное масло или маргарин, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Обжарить тыкву на сковороде и довести до готовности в духовке. Кабачки и баклажаны очистить, нарезать кружочками, обвалять в муке и обжарить на сковороде. Выложить все овощи в кастрюлю или сотейник, залить сметаной и тушить до готовности. Подавать с зеленью.

Можно овощи, предварительно обжаренные, как описано выше, выложить на противень, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Сиченики тыквенные

500 г тыквы, 3 яйца, 100 г сливок, 1 ст. ложка манной крупы, 1 ст. ложка сахара.

Тыквенную мякоть без кожуры натереть на терке, отжать сок. В массу добавить сливки и тушить под крышкой до готовности (5 мин).

В горячую массу добавить манку, сахар и 3 яичных желтка, размешать и сформовать небольшие сиченики.

Затем обвалять их в предварительно взбитом яичном белке и размолотых сухарях, после чего поджарить на растительном масле.

Фасоль по-закарпатски

500 г фасоли, 500 г свинины, 100 г репчатого лука, 50 г жира, 100 г томатного соуса, соль – по вкусу.

Фасоль замочить на 7 ч и сварить в подсоленной воде. Свинину нарезать небольшими кусочками, поджарить с луком, добавить томатный соус и смешать с фасолью. Залить все мясным бульоном и тушить до готовности.

Фасоль по-закарпатски подают на стол в горячем виде.

Хомы

100 г гороха, 20 г конопляного семени, 5 г жира, соль – по вкусу.

Горох хорошо разварить, протереть через сито, добавить толченое и просеянное конопляное семя.

Массу посолить, хорошо перемешать и сформовать из нее большие пампушки. Уложить пампушки на противень и выпекать в жарочном шкафу.

Подавать горячими.

Тыква с грибами

500 г тыквы, 200 г свежих или 20 г сушеных грибов, 3 помидора, 3–4 ст. ложки муки, 100 г сметаны, 50 г тертого сыра, 100 г сливочного масла или маргарина, зелень, соль – по вкусу.

Очищенную и нарезанную тонкими длинными ломтиками тыкву обвалять в муке, обжарить на сковороде.

Грибы (сушеные предварительно замочить) отварить, обжарить и, добавив сметану, потушить, чтобы стали мягкими.

Выложить на противень жареную тыкву, на нее грибы и помидоры, нарезанные кружочками, сбрызнуть маслом, можно посыпать тертым сыром, запекать в духовке.

Фасоль с чесноком

1,5 стакана фасоли, 1 головка репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, черный или красный молотый перец, 1 стручок острого перца, соль – по вкусу.

Фасоль замочить с вечера в холодной воде. На следующий день отварить ее в небольшом количестве свежей воды с добавлением острого перца до мягкости.

Мелко нарубленный лук пассеровать с разогретым растительным маслом до прозрачности. Добавить фасоль без отвара, рубленую зелень петрушки и растертый с солью чеснок.

Влить 1 стакан фасолевого отвара, довести до кипения, посыпать молотым красным или черным перцем по выбору и снять с огня.

Подавать с квашеной капустой и луком-пореем.

Лемишки

2 стакана гречневой муки, 70 мл воды, 100 г сала, соль – по вкусу.

Гречневую муку слегка обжарить в духовке на листе, ссыпать в эмалированную посуду, заварить подсоленным крутым кипятком до густоты вязкой каши и добавить нарезанное соломкой и слегка обжаренное сало.

Все тщательно размешать, переложить в форму и поставить запекать в духовку на 20–25 мин.

Подавать лемишки только горячими.

Пампушки с чесноком пшеничные

Для теста: 400 г пшеничной муки, 30 г дрожжей, 0,75 стакана воды, 1 ст. ложка сахара, 2–3 ст. ложки подсолнечного масла.

Для подливки: 2–3 ст. ложки кваса, 1 головка чеснока, 2–3 ст. ложки растительного масла.

В теплой воде (треть стакана) развести сахар, дрожжи, соль, всыпать 100 г муки и замесить густое тесто. Дать подойти, затем добавить остальную воду, муку, подсолнечное масло, хорошо вымешать и вновь дать подойти.

Из теста сформовать пампушки размером с грецкий орех и выпечь на листе в духовке на слабом огне.

Приготовление подливки: из смеси растертого с солью чеснока, кваса и подсолнечного масла сделать подливку и полить ею пампушки перед подачей на стол.

Коржики со шкварками

400 г шкварок, 2–3 яйца, 2 стакана пшеничной муки, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка тмина, 1 ч. ложка соли.

Готовые шкварки мелко посечь, добавить к ним желтки, соль, соду, муку и вымесить крутое тесто.

Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него стаканом круглые лепешки, смазать их сверху взбитым яичным белком, посыпать тмином, наколоть вилкой и поставить на листе в духовку на слабый огонь примерно на 15–30 мин.

Вареники из обычного теста

640 г муки, 270 г воды, 2–3 яйца, 25 г сахара, 12 г соли.

Муку просеять, насыпать горкой, сделать воронку, в углубление добавить все необходимые продукты и густо замешать, затем положить в кастрюлю, накрыть крышкой и дать постоять 20–30 мин.

Затем разрезать тесто на мелкие куски, раскатать в жгут толщиной около 2 см, разрезать поперек на кусочки и каждый раскатать в кружок.

На одну половинку кружка положить фарш, закрыть второй половинкой, края прижать, а углы вареника соединить.

Вареники из теста с добавлением масла

610 г муки, 250 г молока, 3 яйца, 25 г сахара, 40 г сливочного масла, 12 г соли.

Способ приготовления такой же, как в предыдущем рецепте « *Вареники из обычного теста*«(см. выше).

Фарши для вареников могут быть разнообразные, но чаще всего их делают с творогом.

Вареники по-деревенски

Для теста: 280 г муки, 110 г молока, 1 яйцо, соль – по вкусу.

Для фарша: 100 г сердца, 200 г легких, 10 г грибов, 25 г репчатого лука, 25 г сливочного масла.

Для подачи: 50 г сливочного масла.

Легкое и сердце промыть в холодной воде, отварить, пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и слегка обжарить на масле, добавить к молотому ливеру и все вместе еще немного обжарить.

Сухие грибы отварить, мелко порубить, обжарить и добавить в фарш.

С этим фаршем сделать вареники по рецепту « *Вареники из обычного теста*«(см. выше).

Вареники с луком

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 200 мл воды, 700 г фарша из репчатого лука, соль – по вкусу.

Вариант 1

Для фарша: 1,5 кг репчатого лука, 3 яйца, 200 г растительного масла, соль, специи – по вкусу.

Для соуса: 1 ст. ложка муки, 1,5 стакана молока, 1–2 ч. ложки сливочного масла.

Пресное тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 см. Разложить фарш в виде шариков, закрыть его тестом и вырезать выемкой.

Подготовив вареники, уложить их на деревянные разделочные доски и хранить в холодном месте до варки.

Варить в подсоленной кипящей воде. Подавать с маслом.

Вариант 2

*Приготовление фарша:*подготовленный репчатый лук нашинковать и пассеровать на растительном масле. После остывания в лук ввести молочный соус, мелко нарубленные яйца, специи. Хорошо вымешать.

Приготовление соуса: 1 ст. ложку муки слегка прожарить с таким же количеством масла и развести горячим молоком, вливая его постепенно. Хорошо перемешать. Полученный соус варить 10 мин, непрерывно помешивая, по вкусу посолить.

Вареники староукраинские

200 г пресного теста, 100–150 г кислой капусты (шинкованной), 3 ст. ложки растительного масла, 1 головка репчатого лука, соль, мускатный орех, черный молотый перец – по вкусу.

Перебрать шинкованную кислую капусту, сложить в большую кастрюлю, залить водой, поставить на плиту и отварить до мягкости.

Когда капуста будет готова, откинуть ее на дуршлаг, остудить.

Затем пассеровать на растительном масле мелко нашинкованный лук, сложить сваренную и отжатую досуха капусту, размешать, положить соль, перец и мускатный орех.

Подготовить тесто. Раскатать тонко и, вырезав выемкой умеренной величины кружочки, положить на каждый капусту, сложить края теста вместе и защепить.

Затем вареники сложить на присыпанное мукой сито и прикрыть полотняной салфеткой.

За 10 мин до подачи к столу опустить вареники в соленый кипяток и, когда они всплывут наверх, выбрать дуршлагом, переложить на блюдо и полить растопленным сливочным маслом.

При желании можно присыпать вареники обжаренным в растительном масле мелко нашинкованным репчатым луком.

Вареники с капустой

Для теста: 2 стакана муки, 150 мл воды, 1 яйцо, соль – по вкусу.

Для фарша: 1 кочан капусты, 1 ст. ложка сахара, 2–3 головки репчатого лука, 100 г томата-пюре, 100 г растительного масла, черный молотый перец, уксус, соль – по вкусу.

Из свежей капусты приготовить фарш, добавив сахар, соль, перец, растительное масло.

Капусту потушить и заправить луком, пассерованным с томатом-пюре и сахаром.

Замесить пресное тесто. В просеянную муку влить горячую воду, после тщательного перемешивания добавить еще воды комнатной температуры, соль, яйца.

Снова тщательно вымесить тесто и оставить на 30 мин, затем раскатать в пласт толщиной 1,5 мм.

Разложить фарш на кусочки теста, раскатанные в виде лепешек, сверху покрыть еще одним слоем теста и вырезать вареники.

В кипящую подсоленную воду опустить по одному приготовленные вареники, осторожно отделяя их от дна посуды шумовкой, и варить 6–8 мин на слабом огне.

Подавать с луком, жаренным на растительным масле или пассерованным с томатом-пюре и сахаром.

Вареники с маком

2 стакана муки, 1 ст. ложка молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка топленого масла, 1,5 стакана мака, 1 стакан сахара, соль – по вкусу.

Муку просеять, насыпать на стол горкой, сделать углубление, добавить молоко, топленое масло, яйцо, соль.

Замесить тесто и оставить его на полчаса для набухания клейковины.

Когда тесто станет эластичным, сделать из него жгуты диаметром 2–2,5 см, разрезать на небольшие куски, раскатать, положить на них начинку, завернуть в виде полумесяца и защепить края.

Приготовление начинки: мак просеять, промыть несколько раз в теплой воде, прокипятить, откинуть на густое сито или марлю, охладить, перемешать с сахаром и растереть в ступке.

Вареники, начиненные маком, отварить в кипящей воде. Подавать со сметаной или сливочным маслом.

Вареники гуцульские

100 г фасоли, 50 г сушеных грибов, 20 г подсолнечного масла, 2 головки репчатого лука, 50 г сметаны, 50 г сала, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Замоченную фасоль отварить, заправить солью, перцем и протереть через сито. Сушеные грибы промыть, отварить до готовности.

Грибы мелко посечь, обжарить на подсолнечном масле с мелко нарезанным луком и перемешать с фасолью.

Тесто приготовить, как указано выше.

Вареники подавать на стол со шкварками, сметаной или жареным луком.

Вареники с творогом

500 г творога, 0,75 стакана сметаны, 2 яйца, 2 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, соль – по вкусу.

В холодной воде или в молоке (0,5 стакана) взбить сырое яйцо, добавив 1 неполную ч. ложку соли. Всыпать 1 стакан просеянной муки и замесить крутое тесто. Творог пропустить через мясорубку, прибавить масло, 0,5 ч. ложки соли и все это хорошо перемешать.

Тесто раскатать очень тонко, металлической выемкой или стаканчиком вырезать кружки, смазать их взбитым белком, положить на каждый кружок по 1 ч. ложке творожной массы, а края соединить и защепить.

За 10 мин до подачи на стол вареники опустить в подсоленный кипяток и варить, пока они не всплывут. Затем вынуть их шумовкой, сложить на блюдо или в салатник, полить растопленным сливочным маслом и подавать со сметаной или с фруктовым сиропом.

Вареники малороссийские

200–250 г творога (можно творог заменить ягодами), 3–4 стакана муки, 1–2 яйца, 2–3 картофелины, 1 стакан сметаны (или 3 ст. ложки сливочного масла), молоко, 1–2 ст. ложки сахара, соль – по вкусу.

Замесить крутое тесто из пшеничной или гречневой муки, добавив молоко, яйца, соль и тертый сырой картофель.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать стаканом кружки, на которые положить начинку из творога или ягод с добавлением сахара. Края соединить и защепить.

Вареники опустить в кипящую подсоленную воду и отварить. При подаче на стол полить сметаной, маслом или медом.

Вареники из гречневой муки с творогом

Для теста: 500 г гречневой муки, 125 мл молока или воды, 1 яйцо, 3 г соли.

Для фарша: 600 г творога, 125 г сахара, 1 яйцо, соль – по вкусу.

Для подачи: 40 г сливочного масла или 150 г сметаны.

В кипящее молоко или воду всыпать соль, гречневую муку, добавить яйца и заварить тесто.

Свежий творог протереть через сито, добавить сахар, сырые яйца, соль и хорошо перемешать.

Подготовленное тесто брать небольшими кусочками, формовать на ладони круглый тонкий коржик, класть на середину творог и лепить вареники полукруглой формы.

Варить вареники в подсоленной воде 10–12 мин.

При подаче на стол горячие вареники полить растопленным сливочным маслом, отдельно подать сметану.

Вареники с клубникой

Для теста: см. рецепт выше.

Для начинки: 500 г клубники, 100 г сахара.

Клубнику пересыпать сахаром и поставить в холодное место на 30 мин. Отцедить сок. Тесто приготовить, как указано выше.

Слепить вареники обычным способом. Подавать вареники с отцеженным соком. Так же готовят вареники с земляникой.

Вареники с малиной

Для теста: см. рецепт выше.

Для начинки: 1 кг малины, 200 г сахара, 160 мл воды, соль – по вкусу.

Малину промыть, засыпать сахаром и оставить на 30 мин для выделения сока.

Замесить тесто средней густоты по обычному рецепту.

Слить с малины образовавшийся сок – ягоды готовы для начинки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1,5–2 мм, нарезать на квадраты 5х5 см, каждый слегка смазать яйцом, положить малину (немного, иначе тесто будет прорываться), сложить готовые вареники треугольником и защепить края. Края не должны быть толстыми – это значительно ухудшит вкус готового блюда.

Опустить вареники в кипящую подсоленную воду и, когда всплывут, вынуть их шумовкой и полить растопленным сливочным маслом.

Отдельно к вареникам подать сладкий сироп, отварив немного малины в небольшом количестве воды, после чего добавить слитый с малины сок и сахар по вкусу.

Вареники с сушеными сливами

Для теста: см. рецепт выше.

Для начинки: 500 г сушеных слив, 200 г сахара, 100 г сметаны.

Промытые сушеные сливы несколько раз залить кипятком, удалить косточки, мелко нарезать и посыпать сахаром.

Тесто приготовить, как указано выше. Подавать вареники со сметаной.

Вареники с вишнями

Для теста: см. рецепт выше.

Для начинки: 500 г вишни, 100 г сахара, 100 г сметаны.

Из вишен удалить косточки, добавить сахар, перемешать и оставить на 30 мин. Сок отцедить. Из ягод и теста слепить вареники.

Тесто приготовить, как указано выше.

Подавать вареники со сметаной.

Вареники с яблоками и медом

Для теста: см. рецепт выше.

Для начинки: 500 г яблок, 100 г сахара, 100 г меда.

Яблоки очистить от кожицы, нарезать соломкой, пересыпать сахаром.

Слепить вареники и сварить. Тесто приготовить, как указано выше.

Подавать вареники с медом.

Вареники со свежими сливами

Для теста: см. рецепт выше.

Для начинки: 500 г слив, 100 г сахара.

Сливы промыть, удалить косточки, мелко нарезать и засыпать сахаром. Дать постоять 30 мин. Сок отцедить.

Тесто приготовить, как указано выше. Слепить вареники и отварить.

Подавать на стол с отцеженным сливовым соком.

Вареники с капустой и грибами

Для теста: см. рецепт выше.

Для начинки: 1,2 кг квашеной капусты или 1 кг свежей, 100 г сушеных грибов, 50 г сливочного масла, 120 г репчатого лука, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Отжатую от сока квашеную капусту или обмытую и мелко нарубленную свежую тушить до готовности на сливочном масле и бульоне, в котором варились грибы.

Репчатый лук мелко порубить, пассеровать, добавить мелко нарезанные отварные грибы и пассеровать вместе еще 5 мин.

Затем капусту соединить с пассерованными луком и грибами, добавить соль, черный молотый перец и хорошо перемешать.

Сформовать вареники и отварить в подсоленной воде.

Подавать со сметаной.

Соложеник яблочный

1,5 стакана муки, 10 яиц, 1 стакан сливок, 1 стакан сливочного масла, 1 стакан сахара, 500 г яблок, 2 ч. ложки сухой лимонной цедры или цедра с двух лимонов.

Выпечь четыре одинаковых блинчика.

Яблоки очистить от кожуры, нарезать соломкой, обжарить в масле с сахаром и потушить до мягкости.

Подготовленными яблоками начинить блины, свернуть их в трубочки, положить по две трубочки, одна на другую, на сковороде, залить взбитыми белками и запечь в духовке.

Соложеник вишневый

1 ,5 стакана тертых сухарей, 2 яйца (желтки), 8 яиц, 200 г сливочного масла, 200 г сладкого миндаля, 1 стакан вишен из варенья без сиропа, 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка цедры.

Все продукты растирать около получаса до образования однородной массы.

Миндаль следует предварительно обварить кипятком, снять с него кожицу и растереть очень мелко в ступке.

Вишни в массу положить последними. Готовую массу влить в смазанную маслом форму и выпечь в духовке.

Соложеник маковый

1 стакан картофельной муки, 15 яиц (желтки), 9 яиц (белки), 2 стакана сливок, 1 стакан сахара, 1,5 стакана мака, 10 шт. горького миндаля, 25 г сливочного масла – для смазывания формы.

Мак замочить на сутки или запарить кипятком в закрытой посуде в течение 1 ч. Промыть, отжать, чтобы был сухим, добавить желтки и тщательно растереть.

Добавить оставшиеся продукты, перемешать, выложить в форму, залить белками и запечь в духовке.

Соложеник сметанный

0,5 стакана муки, 6 яиц, 1,25 стакана сахара, 3 стакана густой сметаны, 25 г сливочного масла – для смазки формы, 0,5–1 ч. ложка ванилина.

Сметану тщательно взбить и только потом смешать с другими продуктами, перечисленными в ингредиентах. Ванильный сахар положить последним.

Выложить массу в форму и запечь в духовке.

Бублики-свистуны

4 стакана муки, 12 яиц, 1,5 стакана масла, 2,5 стакана воды, 50–75 г сахарной пудры, 1 щепотка соли.

Из заварного теста сформовать бублики толщиной в полпальца, диаметром 4–5 см и выпечь их на листе в духовке.

После приготовления посыпать бублики сахарной пудрой.

Пухкеники простые

1,5 стакана муки, 1,5 стакана воды, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,25 стакана сахара, 6 яиц, 100 г жира, 100 г варенья или повидла, 2 ч. ложки ванильного сахара.

Кусочки заварного теста ложкой опускать в растопленный жир и обжаривать до золотистого цвета.

Готовые пухкеники сразу посыпать ванильным сахаром и обмазать повидлом или вареньем.

Едят пухкеники только горячими.

Пирог с яблоками по-полтавски

Для теста: 280 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 30 г сахара, 3 яйца, молоко, соль – по вкусу.

Для начинки: 1,25 кг яблок, молотая корица, сахар, ром, миндаль – по вкусу.

Замесить тесто и раскатать в два квадратных пласта толщиной в палец.

Один пласт уложить на противень, покрыть яблочной начинкой, сверху положить второй пласт и сразу же выпекать.

Готовый пирог смазать холодным топленым маслом.

Приготовление начинки: яблоки очистить от кожицы, натереть на крупной терке, выжать из них сок и перемешать с молотой корицей, ромом, сахаром и очищенным молотым миндалем.

Пирог с вишнями и черешнями

Для теста: 6 яиц, 200 г сахарной пудры, 150 г печенья, 1 ч. ложка молотой корицы.

Для начинки: 250 г черешни, 250 г вишни.

Яичные белки взбить в пену, добавить к ней сахарную пудру, желтки, молотое печенье и корицу.

Половину полученной массы вылить на противень, дно которого нужно покрыть заранее промасленной бумагой.

Черешню и вишню (без косточек) перемешать и выложить на тесто. Затем вылить оставшуюся массу и разровнять ее.

Пирог выпекать при средней температуре и еще теплым разрезать на порции.

Пирог с красной смородиной

Для теста: 40 г сливочного масла, 1 яйцо, 80 г сахара, 1 пачка ванильного сахара, сок одного лимона, 300 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 2 ст. ложки сметаны, 50 г молотых сухарей, соль – по вкусу.

Для покрытия: 50 г красной смородины, 6 яичных белков, 200 г сахара, 50 г молотых ядер грецких орехов.

Этот пирог рационально приготовить, когда остаются яичные белки.

Сливочное масло с сахаром вымешать добела, подмешать яйцо и лимонный сок. Затем подмешивать поочередно смешанную с порошком для печенья муку и сметану.

Тесто сравнительно мягкой консистенции залить в смазанную сливочным маслом, посыпанную молотыми сухарями форму для выпечки тортов.

Промытую смородину сцедить на сите. Яичные белки взбить в крепкую пену, постепенно подмешать к ней сахар.

Половину пены перемешать со смородиной и намазать тесто, а сверху наложить остатки пены. Посыпать молодыми ядрами грецких орехов и выпекать на слабом огне 30–40 мин.

Пирог с малиновой начинкой

Для теста: 500 г муки, 250 г сливочного масла, 0,5 ст. ложки ванильного сахара, 3 яйца, 250 г сахара, 3 гвоздики, растертых в порошок, 1 пачка порошка для печенья, сок половины лимона, корица – по вкусу.

Для начинки: малиновое повидло.

Вымесить тесто и отложить одну третью часть для оформления изделия.

Две трети части раскатать пластом, уложить на большой противень и разровнять.

Пласт густо смазать малиновым повидлом.

Отложенную часть теста скалкой раскатать в пласт толщиной 0,5 см и нарезать из него полоски такой же ширины.

Полоски уложить на повидло в одном направлении под углом на расстоянии 0,6–2 см одну от другой.

Пирог выпекать при высокой температуре до коричневого цвета и уже остывший нарезать квадратиками.

Пирог трехслойный «Черновчанка»

3 стакана муки, 4 яйца, 1,5 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан рубленых ядер орехов, 1,5 стакана джема или густого варенья, 0,25 ч. ложки соли, 0,25 ч. ложки соды, сахарная пудра – для обсыпки.

Яйца взбить с сахаром до полного его растворения, добавить сметану, размягченное масло, соль, орехи, затем муку, смешанную с содой, быстро замесить тесто, вынести его на холод на 20–30 мин.

Охлажденное тесто разделить на три части, раскатать круглые лепешки толщиной 5–6 мм.

Одну лепешку положить в круглую форму (или на лист), смазанную маслом, лепешку покрыть ровным слоем джема (или густого варенья), поверх джема положить вторую лепешку, намазать ее джемом, сверху положить третью лепешку, края лепешек аккуратно защепить, чтобы джем при выпечке не вытекал.

Края пирога и поверхность украсить элементами из теста, смазать яйцом.

Пирог выпекать при температуре 210–220 °С.

Готовый пирог после охлаждения посыпать сахарной пудрой.

Пирог «Киевский» с вишнями

2 стакана муки, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка соды, 0,6 кг вишни, 1 ст. ложка сливочного масла.

Сметану растереть с сахаром, добавить соду, понемногу подмешать муку, замесить тесто, раскатать его по размеру сковороды (ее предварительно смазать маслом и посыпать мукой), края теста приподнять и завернуть, как для ватрушки.

Вишни очистить от косточек, выложить на тесто ровным слоем, чтобы не было пустых мест, посыпать сахаром, положить сетку из тонких шнурков теста и поставить в духовку.

Когда пирог наполовину испечется, вынуть не закрытые мукой вишни, залить пирог сметаной, посыпать сахаром вновь поставить в духовку.

Пирог «Черниговский»

6 стаканов муки, 2 стакана сливок, 5 яиц, 0,5 стакана сахара, 100 г дрожжей, 20 г миндаля, 0,5 стакана растопленного сливочного масла, 4 ст. ложки изюма, соль – по вкусу.

Яйца растереть с сахаром, добавить разведенные в теплых сливках дрожжи, толченый миндаль и, всыпая понемногу муку, замесить тесто. Оно должно быть мягким. В конце добавить растопленное масло.

Когда тесто подойдет, раскатать его тонким слоем на противне, дать подойти, смазать яйцом, посыпать миндалем, сахаром и рубленым изюмом, наколоть вилкой и выпечь.

Пирог «Волынский»

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 25 г дрожжей, 3 яйца, 0,5 стакана растопленного сливочного масла, соль – по вкусу.

Для начинки: 2 ст. ложки изюма, 0,5 стакана сахара, 200 г чернослива.

Дрожжи развести в молоке, добавить растертые с сахаром яйца и растопленное масло, соль, хорошо вымешать и поставить в теплое место. Когда подойдет, раскатать тонким слоем, выложить на противень, дать подойти и испечь.

Готовый пирог покрыть густой, как повидло, массой, состоящей из изюма, смешанного с сахаром, и распаренного и измельченного чернослива.

Снова поставить пирог в духовку и выпекать еще 15 мин.

Папошник быстрый

480 г пшеничной муки, 250 мл молока, 30 г дрожжей, 10 желтков, 60 г сливочного масла, 100 г сахара, 30 г миндаля.

Дрожжи развести теплым молоком, добавить 160 г просеянной муки, размешать и, постепенно добавляя остальную муку, замесить тесто.

В хорошо вымешанное тесто влить растертые желтки, тщательно вымешать, посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2,5–3 ч. Как только тесто подойдет, ввести растопленное масло, сахар, растертый миндаль и снова вымешивать на протяжении 30 мин, пока тесто не будет отставать от рук и стенок посуды.

Форму заполнить на треть объема, а когда тесто подойдет и заполнит всю форму, поставить в духовку.

Папошник по-подольски

550 г пшеничной муки, 250 г сливок, 25 г дрожжей, 2 желтка, 200 г сахара, 100 г сливочного масла.

В горячие сливки добавить горячее масло и размешать с небольшим количеством муки, растерев до однородной массы, немного охладить, влить разведенные в теплых сливках дрожжи, положить яйцо и поставить жидкое тесто в теплое место.

Как только тесто увеличится в объеме, положить в него растертые добела желтки с сахаром и постепенно вводить оставшуюся муку, затем хорошо вымесить и оставить на 2 ч, после чего снова вымешивать до тех пор, пока не будет отставать от рук.

Смазанную жиром и посыпанную сухарями форму заполнить тестом так, чтобы оно занимало не больше половины формы, поставить в теплое место, чтобы тесто подошло, выпекать в течение 1 ч.

Папошник по-полтавски

1,2 кг муки, 400 мл молока, 10 яиц, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 г ванилина.

Треть муки заварить горячим молоком. Тесто хорошо размешать и отставить на 1 ч.

Затем добавить в тесто растертые яйца, оставшуюся муку, подогретое сливочное масло, сахар, ванилин. Тесто вымесить еще раз и выложить в смазанную форму на половину высоты.

Поставить форму в теплое место, затем выпекать в духовке 1,5 ч.

Бабка яблочная

600 г яблок, 4 яйца, 5 ст. ложек сахара, 0,5 стакана сметаны, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 3 ст. ложки пшеничной муки, 20 г сливочного масла.

Половину очищенных яблок натереть на терке, другую половину нарезать мелкими кубиками.

Сахар растереть с яичными желтками и сметаной, добавить корицу, муку, натертые или нарезанные кубиками яблоки, все перемешать, ввести взбитые белки.

Полученную массу выложить на смазанную маслом форму и выпечь в духовке на небольшом огне.

Пирожки творожные украинские

Для теста: 3 стакана воды, 3 стакана гречневой муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ст. ложки пшеничной муки, соль – по вкусу.

Для начинки: 400 г творога, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла.

Вскипятить воду, добавить немного масла, всыпать, помешивая, чтобы не было комков, гречневую муку, через несколько минут отставить на край плиты, чтобы тесто не остыло, и сформовать шарики величиной с куриное яйцо.

Обвалять каждый шарик в муке и раскатать лепешки. На каждую положить творожную начинку и защепить края в форме полумесяца. Обжарить пирожки в сотейнике на топленом масле.

Подать со сметаной.

Приготовление начинки: пропустить через мясорубку творог, положить 1 ст. ложку масла, яйца и протереть через сито. Все тщательно перемешать.

Бабка вишневая

500 г вишни, 0,5 стакана сметаны, 5 яиц, 6 ст. ложек сахара, 0,75 стакана муки, 1 ч. ложка корицы или бадьяна.

Вишни перебрать, промыть, очистить от косточек и засыпать 2 ст. ложками сахара.

Оставшийся сахар растереть с сырыми желтками и сметаной, добавить муку, хорошо перемешать, затем ввести взбитые белки и положить приготовленные вишни.

Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпечь в духовке на небольшом огне.

Налистники с творогом

100 г творога, 100 г сметаны, 250 г муки, 2 стакана молока, 4,5 ст. ложки сливочного масла, 2,5 яйца, 2 ч. ложки сахарного песка, сухари, соль – по вкусу.

Творог протереть, соединить с яичным белком, взбитым с сахаром. Растопленное масло соединить с молоком, смешанным с яйцом, добавить соль, муку и взбить до однородной консистенции.

На маленьких сковородах выпечь тонкие блинчики.

Творожный фарш завернуть в блинчики, придав им форму трубочек. Смочить блинчики в сыром яйце, обвалять в сухарях и обжарить в масле. Подать на стол со сметаной или вареньем.

Кукурузный пирог с вишнями

Для теста: 6 ст. ложек кукурузной муки, 4 яйца, 4 ст. ложки сахара, 500 г молока, 1 ч. ложка ванильного сахара, сливочное масло, молотые сухари – для смазывания формы.

Для начинки: 1 кг вишни, 50 г сахара, молотая корица, молотые сухари.

Очищенные от косточек вишни перемешать с 50 г сахара, молотой корицей, залить на 5 мин кипятком и сцедить жидкость. Уложить вишни в смазанный маслом, посыпанный молотыми сухарями противень, сверху тоже посыпать молотыми сухарями.

Далее хорошо вымешать 4 желтка с 4 ст. ложками сахара, ванильным сахаром, кукурузной мукой, молоком, в конце осторожно подмешать крепкую пену из взбитых яичных белков.

Этой массой залить вишни и в духовке выпекать 20–25 мин.

Противень с готовым пирогом перекинуть на доску, чтобы вишни оказались сверху, и посыпать сахарной пудрой.

Торт картофельный

4 картофелины, 4 яйца (желтки), 12 яиц (белки), 1,25 стакана сахара, 1 лимон, 100 г миндаля, 3 ст. ложки крахмала.

Желтки отделить от белков и хорошо взбить с сахаром.

Когда масса станет воздушной и увеличится в объеме, добавить тертую цедру, очищенный и измельченный миндаль.

Массу вымешивать в течение 45 мин, постепенно добавляя вареный протертый картофель, крахмал и взбитые белки.

Затем выложить массу в форму и выпечь в духовке при умеренной температуре (около часа).

Трубочки со сметаной

0,5 стакана муки, 3 яйца, 0,75 стакана сахара, 1 стакан сметаны (сливок, крема), 0,5 стакана земляники (или клубники, ягод из варенья), 1 ст. ложка сливочного масла.

Яйца растереть с сахаром, добавить небольшими порциями муку и растирать, пока масса не побелеет и не станет однородной.

Вылить ее на смазанный жиром противень так, чтобы слой теста был тонким (иначе трубочка не свернется).

Поставить противень в духовку на 2–3 мин. Потом вынуть, разрезать на квадратики (как для вареников) и с помощью специальных формочек свернуть в трубочки (делать это нужно быстро, пока тесто не остыло).

Затем снова поставить противень с трубочками в духовку на 1 мин.

Остывшие трубочки наполнить взбитой сметаной, украсить земляникой (или клубникой, ягодами из варенья без сиропа).

Бабка из риса и творога

2 стакана риса, 6 стаканов воды, 350 г творога, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 2 ст. ложки изюма, 1,5 ст. ложки сахара, соль, сметана – по вкусу.

Рис перебрать, промыть, отварить в небольшом количестве воды (припустить) до готовности, добавить растертые с сахаром желтки, масло (2,5 ст. ложки), промытый изюм, пропущенный через мясорубку творог, соль, хорошо перемешать.

В полученную массу ввести взбитые белки, выложить ее в смазанный маслом сотейник и запечь в духовке (около часа).

Подать со сметаной.

Ягоды в тесте

500 г малины, клубники или вишни без косточек, 0,75 стакана муки, 3 яйца, по 2 ст. ложки сметаны, молока, сахара, 1 ст. ложка смальца, 2 ч. ложки сахарной пудры, соль – по вкусу.

В муку влить желтки, сметану, молоко, всыпать сахар, соль, тщательно размешать, чтобы не было комочков, и ввести взбитые белки.

Ягоды перебрать, промыть, засыпать сахаром и поставить на 1 ч в холодное место.

Полученный сок отцедить и закипятить.

На сковороде растопить смалец, налить тесто толщиной 1 см. На одну половину теста положить подготовленные ягоды и поджарить. Другой половиной теста накрыть ягоды, защепить, перевернуть и поджарить до готовности.

При подаче посыпать сахарной пудрой и полить прокипяченным соком.

Ватрушки

Для теста: 0,25 л молока, 30 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли, 70 г сливочного масла или маргарина, 450 г муки.

Для творожной начинки: 500 г (2 пачки) творога, 3 ст. ложки сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки растопленного масла, 1 ст. ложка муки, тертая лимонная цедра или ванилин – по вкусу, яйцо – для смазывания.

Дрожжи растереть с 1 ч. ложкой сахара, добавить теплое молоко, соль, оставшийся сахар, растопленное масло и муку, вымесить тесто и дать ему подойти.

Яйца взбить с сахаром, добавить творог, сметану, растопленное масло, муку и заправить лимонной цедрой или ванилином.

Из подошедшего теста разделать булочки и положить их на смазанный маслом лист на расстоянии 4 см друг от друга.

После расстойки сделать посередине булочек донышком стакана углубление и заполнить его творожной массой. Затем смазать ватрушки яйцом и выпечь.

Пампушки из творожного теста

250 г муки, 20 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 1 яйцо, 1 желток, 150 г творога, 0,5 стакана молока.

Дрожжи развести в теплом молоке с 1 ст. ложкой сахара и поставить в теплое место, чтоб начали бродить.

Масло, сахар, желток, яйцо растереть, добавляя ложкой протертый через сито творог.

Вымешать эту массу с разведенными дрожжами и мукой, замесить некрутое тесто, раскатать и вырезать пампушки.

Поставить на 1 ч, чтобы подошли, и только потом жарить.

Каравай

10–15 стаканов муки, 80—100 г дрожжей, 4–5 стаканов молока, 6–8 яиц, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, 0,7 стакана изюма, 1 ст. ложка меда, соль – по вкусу.

Приготовить опару. Поставить ее в теплое место для брожения на 2–3 ч. Когда опара поднимется и начнет оседать, положить в нее мед, яйца, изюм, сметану, масло и вымешивать, пока тесто не начнет отставать от стенок посуды. Затем поставить в теплое место для брожения.

Когда объем теста увеличится в два раза, обмять его и снова оставить для брожения и подъема. После этого тесто хорошо выбить на столе и положить в форму, смазанную жиром.

Поверхность каравая украсить фигурками из теста. Поставить форму в теплое место на 30 мин для подъема, затем поверхность каравая смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке до образования румяной корочки.

Пампушки с яблоками

Для теста: 250 г муки, 2 яйца, 30 г дрожжей, 50 г сливочного масла или маргарина, 50 г сахара, 0,5 стакана молока, ванилин, соль – на кончине ножа.

Для начинки: 1 кг яблок, 100 г сахара, 1 ст. ложка варенья.

Некрупные кислые яблоки почистить, вырезать сердцевинки, посыпать сахаром и оставить на тарелке. Замесить тесто.

Набрать тесто ложкой, сделать коржик и обвернуть им яблоко, в середину которого перед этим положить варенье.

Подготовленные пампушки сложить на мягкую, посыпанную мукой салфетку и поставить в теплое место, чтобы тесто подошло.

Жарить на подсолнечном масле и еще горячими посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Струдель с яблоками

Для теста: 350 г пшеничной муки, 0,7 стакана воды, 0,5 ч. ложки соли, 1 желток, 0,5 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 550 г свежих яблок, 2 ст. ложки сахара, 0,5 ст. ложки сухарей, 1,5 г корицы, 1 яйцо – для смазки изделия, 1 ч. ложка сахарной пудры – для посыпки готового изделия, маргарин – для смазки листа.

Замесить пресное тесто, добавить желтки, сахар и половину нормы растительного масла, накрыть его плотно салфеткой и оставить на 30–40 мин. Затем тесто раскатать толщиной 1–1,5 см, смазать растительным маслом, переложить на посыпанное мукой полотенце и растянуть руками во все стороны до толщины 1 мм, после чего сбрызнуть растительным маслом.

На половину подготовленного слоя теста выложить нарезанные ломтиками и посыпанные сахаром, сухарями и корицей яблоки и с помощью полотенца свернуть в виде рулета, начиная со стороны, покрытой начинкой.

Изделия смазать яйцом, проколоть в нескольких местах и выпекать.

Готовый струдель посыпать сахарной пудрой.

Печенье «Ливадия»

160 г муки, 180 г сахара, 4 яйца, 3 ст. ложки миндаля, цедра одного лимона.

Сахар и яйца смешать в кастрюле и, взбивая, нагреть на водяной бане до 40–45 °С.

Продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры и перемешать с просеянной мукой и цедрой.

Из кондитерского шприца или ложечкой отсадить тесто на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, сверху посыпать рубленым миндалем и выпекать печенье 8—10 мин при температуре 210–230 °С.

Пирог «Закарпатский»

Для теста: 700 г муки, 300 г маргарина, 4 желтка, 1 белок, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан сметаны (кефира), 30 г дрожжей, 1 ч. ложка соды, цедра половины лимона, 1 стакан, сиропа из вишневого варенья, ванилин – по вкусу.

Для начинки: 250 г очищенных грецких орехов, 0,7стакана сухарей, 3 яичных белка, 250 г сахара, 0,5 стакана черного кофе, ванилин – по вкусу.

Приготовление начинки: измельченные орехи, сухари, сахар растереть с черным кофе, добавить ванилин, белки и хорошо вымешать. Начинка должна иметь густоту сметаны.

Приготовление теста: маргарин смешать с мукой, добавить соду, растертые с сахаром желтки, ванилин, лимонную цедру, дрожжи, сметану или кефир и замесить тесто. Поместить его на 2 ч на холод, затем перемесить и разделить на три части.

Первую часть раскатать, выложить на застланный промасленным листом бумаги противень, наколоть вилкой и смазать сиропом из вишневого варенья. Сверху положить ореховую начинку и прикрыть другим пластом теста, который должен быть более тонким, чем первый. Наколоть его вилкой, смазать, как и первый, сиропом, положить ореховую начинку, прикрыть третьим пластом, наколоть его вилкой, смазать белком и выпекать в горячей духовке 45–50 мин.

Чтобы пирог не пригорел, сверху нужно прикрыть его влажной бумагой.

Пирог снимать с листа остывшим, нарезать на квадраты, посыпать сахарной пудрой.

Кекс украинский

600 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 3 яйца, 30 г дрожжей, 0,5 стакана воды, 50 г изюма, 25 г цукатов, 0,5 ч. ложки соли, ванилин – по вкусу.

В разведенные теплой водой дрожжи всыпать муку, замесить тесто, дать ему подойти в течение часа.

За это время растереть добела сливочное масло с сахарной пудрой и яйцами. Эту массу, а также соль и ванилин добавить в тесто и хорошо его вымесить, всыпать изюм, перемешать.

Массу выложить в форму для кекса, предварительно смазанную маслом и посыпанную мукой, дать подойти.

Выпекать в течение 45 мин.

Верх кекса посыпать жареным миндалем и сахарной пудрой.

Овсяное печенье

200 г хлопьев «Геркулес», 2 стакана муки, 2 стакана сахарного песка, 180 г сливочного масла, 50 г изюма, 0,5 ч. ложки соды, 0,7 стакана воды, соль – по вкусу, ванильный сахар – на кончике ножа.

Овсяные хлопья залить горячей водой (80 ˚С), положить соль, ванильный сахар и оставить на 30 мин для набухания.

Тщательно промытый изюм пропустить через мясорубку, сливочное масло растереть до консистенции густой сметаны.

Смешать все подготовленные продукты. Добавить сахарный песок, пшеничную муку, пищевую соду и замесить тесто. Затем на 30 мин поставить его на холод.

На слегка посыпанной пшеничной мукой разделочной доске раскатать тесто слоем в 1,5 см и круглой выемкой вырезать печенье.

Уложить его на противень с интервалами 4–5 см и выпекать в духовом шкафу при 230 ˚С до бледно-коричневой окраски.

Колядки

Для теста: 2,5 стакана ржаной муки, 2–3 стакана воды, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки (вариант 1): 300 г творога, 1 яйцо, сахар – по вкусу.

Для начинки (вариант 2): 3–4 вареные картофелины, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока, соль – по вкусу. Для начинки (вариант 3): 1,5 стакана клюквенного варенья, 1 ст. ложка муки.

Замесить пресное ржаное тесто, раскатать его в пласт толщиной 4–5 мм, разрезать на квадраты. Края квадратов загнуть, углы защепить, чтобы получилась коробочка.

Подготовленные коробочки наполнить различными начинками и испечь в духовке.

Приготовление начинки: творог растереть с яйцом и сахаром (варинт 1); вареный картофель растолочь, влить молоко, посолить, добавить яйцо и тщательно размешать (вариант 2); клюквенное варенье смешать с мукой (вариант 3).

Струдель с маком

Для теста: 250 г муки, 1 яйцо, 0,7 стакана теплой воды.

Для начинки: 400 г мака, 150 г сахара, 50 г сливочного масла, 3 белка, 2 ст. ложки манной крупы, ванилин – по вкусу.

Пропаренный в нескольких водах мак отцедить, растереть, добавить сахар, масло и белки, манную крупу, ванилин и вымешать.

Начинку положить на растянутое и просушенное тесто для струделей, свернуть рулет, положить на смазанный жиром лист.

Выпекать в горячей духовке (200–210 °С) в течение 30 мин или до полной готовности.

Сухари моршинские

1 кг муки, 2 стакана молока, 50 г дрожжей, 100 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 1 ч. ложка соли.

Дрожжи развести в теплом молоке с 1 ст. ложкой сахара и, когда закваска начнет бродить, влить в посуду с мукой, посолить, добавить растопленный жир и замесить тесто.

Если мука чрезмерно сухая и тесто будет очень густым, тогда следует подлить еще молока.

Когда тесто замешано, разделить его на узенькие батончики, выложить на застеленный промазанной бумагой лист, сверху нарезать наискось ножом, накрыть салфеткой и поставить, чтобы подошло. Затем смазать яйцом и печь в горячей духовке (230–240 ˚С) в течение 30 мин.

После остывания батончики порезать на ломтики и подсушить в духовке.

Торт «Киевский»

Для теста: 10 яиц, 150 г орехов, 2 ст. ложки муки, сахар.

Для крема: 250 г сгущенного молока, 120 г воды, 1 стакан сливочного масла, 15 г какао, 10 г коньяка или вина, 0,25 пачки ванильного сахара.

Торт состоит из двух белково-ореховых заготовочных лепешек и крема.

Приготовление теста для заготовок: расколоть яйца, отделяя белок от желтка.

Посуду с белками поставить на сутки выстояться, чтобы белки потом лучше взбивались.

На следующий день измельчить и поджарить на небольшом огне орехи (арахис или фундук) до светло-коричневой окраски.

В эмалированной посуде взбивать (не менее 25 мин) выстоявшиеся белки, пока не получится пышная белая масса. Всыпать в массу остывшие орехи, сахарный песок и муку. Быстро и осторожно перемешать.

На двух металлических листах расстелить пергаментную бумагу, положить получившуюся массу и разравнивать ее ножом, пока не получатся две лепешки диаметром примерно 24 см и толщиной 1 см.

Поставить листы в духовку и выпекать не менее 2 ч при температуре 100 °С. Затем остудить их в течение 4–5 ч.

Приготовление крема: сгущенное молоко и воду смешать и довести на медленном огне до кипения, затем охладить.

Мягкое сливочное масло взбивать 15 мин, а затем еще 15 мин, непрерывно добавляя охлажденную смесь сгущенного молока с водой.

Отделить примерно 100 г крема, в остальную часть добавить 15 г коньяка или вина, четверть пакета ванильного сахара и взбивать, пока не получится однородная масса.

Оформление торта: осторожно отделить от лепешек бумагу (можно для этой цели смочить ее теплой водой) и подровнять ножом их края.

Выложить на лепешку и равномерно распределить 150 г коричневого крема, сверху накрыть второй лепешкой, верх смазать оставшимся кремом, им же смазать бока и посыпать раздробленной крошкой.

Поверхность должна быть блестящей и гладкой. Чтобы добиться этого, крем необходимо разравнивать ножом, нагретым в теплой воде.

Украсить торт белым кремом, шоколадными конфетами,

цукатами, мармеладом.

Готовый торт перед подачей к столу на 6–8 ч поместить в холодное место.

Этот торт нужно резать острым ножом, нагретым в горячей воде.

Присканцы

400 г муки, 300 мл молока или воды, 20 г сахара, 3 г соли, 15 г дрожжей, 50 г подсолнечного масла – для поджаривания, 50 г сахарной пудры – для оформления.

Дрожжи растворить в теплой воде или молоке, добавить муку, сахар, соль. Все хорошо размешать и поставить в теплое место, чтобы тесто подошло.

Подготовленное тесто брать столовой ложкой и жарить в хорошо разогретом подсолнечном масле.

Присканцы выложить на тарелку и посыпать сахарной пудрой.

Шкраб

100 г муки, 5 яиц, 60 г сахара.

Желтки растереть с сахаром, добавить муку. Белки хорошо взбить, соединить с желтками, перемешать. Приготовленную массу вылить в смазанную маслом форму и запечь в духовке.

Папушник быстрый

480 г пшеничной муки, 250 мл молока, 30 г дрожжей, 10 желтков, 60 г сливочного масла, 100 г сахара, 30 г миндаля.

Дрожжи развести теплым молоком, добавить 160 г просеянной муки, размешать и, постепенно добавляя остальную муку, замесить тесто.

В хорошо вымешанное тесто влить растертые желтки, тщательно вымешать, посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2,5–3 ч. Как только тесто подойдет, ввести растопленное масло, сахар, растертый миндаль и снова вымешивать на протяжении получаса, пока тесто не будет отставать от рук и стенок посуды.

Форму заполнить на одну треть объема, а когда тесто подойдет и заполнит всю форму, поставить изделие в духовку и выпекать до готовности.

Квас из смородины

2 л сока красной смородины, 5 л воды, 2–2,5 стакана сахара, 15–20 г дрожжей.

Воду вскипятить вместе с сахаром, охладить, добавить сырой смородиновый сок и дрожжи, растертые с одной ложкой сахара.

Выдержать несколько дней в тепле (при температуре 25–30 °С), затем разлить в бутылки, закупорить их и хранить в холодном месте.

Квас вишняк

1 кг вишни, 400 г меда, 1–1,5 л воды.

В стеклянную посуду засыпать вишню, добавить мед, залить теплой кипяченой водой.

Бутыль, заполненную на две трети, закрыть тугим марлевым тампоном. По окончании бурного брожения, примерно через две недели, сусло сцедить и разлить в бутыли, которые затем укупорить и поставить на 10–12 суток в прохладное место (соблюдая температурный режим 12–14 °С) для дображивания.

Варенуха

600 г сухих фруктов (яблоки, абрикосы, груши, сливы), 3 л воды, 400 г сахара, 500 г меда, 5 г лаврового листа, 5 г корицы, 5 г гвоздики, 5 г имбиря, 5 г кардамона, 5 г мускатного ореха.

Сушеные фрукты перебрать, промыть, залить теплой кипяченой водой и настоять 6 ч.

Добавить сахар и проварить до готовности. Процедить.

Во взвар добавить мед, пряности (лавровый лист, корицу, гвоздику, имбирь, кардамон, мускатный орех), еще раз прокипятить в течение 10–15 мин, настоять 4 ч и процедить.

Спотыкач

5 г корицы, 5 г гвоздики, 5 г шафрана, 10 г мускатного ореха, 20 г ванили, 0,5 л водки, 2 стакана сахара.

Водку настаивать две недели на специях, ежедневно взбалтывая. Затем процедить и сварить с сахаром.

Остудить. Профильтровать через ткань или марлю.

Напиток «Крымский»

50 г клубничного сиропа, 2 ст. ложки сахара, 100 мл яблочного сока, 40 мл мускатного вина, 2 стакана воды.

Сварить сахарный сироп. Процедить, влить клубничный сироп, яблочный сок и мускатное вино, перемешать и охладить.

Подать охлажденным.

Калинник «Полесский»

1 кг калины, 4 л воды, 500 г сахара.

Калину перебрать, промыть, откинуть на дуршлаг, затем положить в стеклянную банку.

Сахар развести в кипятке, залить калину и поставить на неделю в прохладное место для настаивания.

Готовый калинник процедить и подавать на стол охлажденным.

Напиток яблочный

1,5 кг яблок, 2 л воды, 2 лимона, 200 г сахара, 1 бутылка шампанского, цедра половины лимона.

Яблоки очистить, мелко нарезать, залить водой, добавить лимонный сок, измельченную лимонную цедру (0,5 лимона), сахар, накрыть посуду крышкой и оставить на 12 ч.

Затем смесь хорошо перемешать, отжать сок, перелить в стеклянную емкость и поставить на лед.

Перед подачей влить в емкость охлажденное шампанское. Пить из бокалов через соломинку.

Узварец

1 л красного столового вина, 100 г рома или коньяка, 1,5 стакана сахара, 1 палочка корицы, 12 гвоздик.

Все перечисленные ингредиенты прокипятить и процедить. Подать горячим.

Горячее вино с имбирем

4 л красного вина, 1 палочка корицы, 600 г сахара, 2 лимона, 50 г имбиря.

Вино прокипятить с корицей, добавить сахар, растертый с лимонной цедрой, и залить этой массой имбирь. Подать горячим.

Спотыкач из ягод

1 кг клюквы (малины, смородины), 1 кг сахара, 3,5 стакана воды, 750 г водки, ваниль.

Ягоды перебрать, помыть, размять ложкой, положить в мешочек и дать стечь соку. Сварить густой сироп, влить в него сок, довести до кипения, снять с огня, добавить водку, настаивавшуюся в течение двух дней на ванили, и хорошо размешать.

Затем поставить смесь на небольшой огонь, постоянно помешивая, пока жидкость не начнет испаряться, но до кипения не доводить.

Готовый напиток разлить в бутылки и укупорить.

Спотыкач из орехов

0,5 кг мягких грецких орехов, 4 стакана водки, 2 стакана сахара, 20 вишневых косточек, 2–3 гвоздики, 0,5 г корицы.

Каждый орех разрезать на четыре части, залить водкой и настаивать в течение месяца на солнце.

Затем процедить, растворить в этой жидкости сахар, добавить вишневые косточки, гвоздику, корицу, хорошо размешать, дать настояться в течение недели, ежедневно взбалтывая, чтобы растворился сахар, процедить и разлить в бутылки.

Спотыкач из лимонов

10 лимонов, 10 г кориандра, 10 г гвоздики, 1,5 л водки, 1,2 кг сахара, 4 стакана воды.

Лимоны вместе с цедрой мелко нарезать, смешать с толчеными пряностями, залить водкой и настоять неделю.

Сварить сироп, влить в него процеженную настойку, размешать, профильтровать через марлю и разлить в бутылки.

Пряная имбирная водка

1 л водки, 1 корень имбиря, 10 г стручкового перца, 10 г гвоздики, 10 г корицы, 10 г лимонной цедры, 5 г мускатного ореха, 5 г кардамона.

Водку влить в кастрюлю, добавить специи, лимонную цедру, накрыть крышкой, замазать пресным тестом, чтобы не проходил воздух, положить гнет и поставить в духовку на 12 ч. Затем остудить, разлить в бутылки и укупорить.

Вишневка

Вишня, водка, сахар.

Половину вишен очистить от косточек, а другую оставить с косточками; заполнить ими бутыль на 0,25 объема, залить водкой и выдержать три – четыре недели при комнатной температуре.

Затем настой перелить в другую бутыль, добавить сахар (300 г на 1 л жидкости), укупорить и поставить в теплое место, чтобы сахар растаял.

Для получения более сладкой вишневки нужно взять вдвое больше сахара, сварить густой сироп и, пока он горячий, понемногу развести им вишневку. Охлажденный напиток профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить полгода.

Чем вишневка старее, тем она вкуснее.

Паленка

1 кг ягод (малина, вишня, черешня), 1 л водки, 500–700 г сахара.

Ягоды насыпать в эмалированную посуду, залить водкой, плотно закрыть толстой бумагой, проколоть в ней в двух – трех местах отверстия и поставить в духовку на 8—10 ч.

Если за это время ягоды не упреют, поставить паленку еще раз в духовку. Затем осторожно слить жидкость через сложенную вчетверо марлю, добавить сахар, размешать и поставить на огонь, чтобы сахар растаял.

Готовый напиток разлить в бутылки и укупорить.

Пить можно через год.

Сливянка

Сливы-венгерки, водка, сахар.

Сливы-венгерки насыпать доверху в бутыль с широким горлом, залить водкой, укупорить и поставить в темное место на 1–1,5 месяца.

Затем водку слить, а в бутыль насыпать сахар (сколько поместится) или налить сахарный сироп (400 г сахара на 1,5 л воды), при этом сахар вытянет из слив весь спирт.

Через две недели сироп слить, смешать с водкой, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и хранить полгода.

Клубничник

2,5 кг клубники, 4 л водки, 8 л воды, 800 г сахара.

Клубнику помыть, удалить плодоножки, всыпать в бутыль, залить водкой и кипяченой водой, поставить на солнце на две недели, пока клубника не всплывет. Содержимое ежедневно перемешивать.

Через 14 дней настойку процедить, всыпать сахар, хорошо размешать, перелить в другую бутыль и поставить на солнце.